Wypożyczanie pisma u sprzedawcy jest nadużyciem

PRAKTYCZNA PANI

Nr 31

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

rok V

29 LIPIEC 1939

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



Treść:

Lalki Pani Petry-Przybylskiej
Dom na wichrze
Ze Lwowa do Urycza
Z tajemnic podziemnego Krakowa
Granatowe dziewczyny z Pułtuska
Aż do śmierci... — powieść
Na Osiedlu
O letnich ślubach
O paryskiej modzie
Ostatnie chwile sławnych kobiet
O tym i owym
Krótki zarys ratownictwa
O stosowaniu środków czyszczących
Odżywianie dziecka w lecie
Hodowla oleandrów
Modna bielizna pościelowa
Wina owocowe
Podstawowe zapasy śpiżarniane
Lody
Wywabianie plam
Kącik dla dzieci
Książka kucharska
Odpowiedzi redakcji
Rozrywki umysłowe
Mody i roboty.

Prenumerata miesięczna 1.— złoty

Lalki Pani Petry-Przybylskiej

Przygoda tak niezwykła, jak spotkanie z wytwornym i czarującym rycerzem odzianym w srebrzystą zbroję, czerwony strój, wielki kapelusz z piórem, oraz bajeczne buty i rękawice nie należy do zdarzeń pospolitych, tym bardziej, gdy dzieje się to w pełni dwudziestego wieku, w najbardziej współczenym i możliwie dalekim od romantyzmu zeszłych stuleci Zakopanem. A jednak mnie się to właśnie zdarzyło.

Gdy ujrzałam go, stał skromnie i dumnie zarazem, z lekka oparty na szpadzie, nieco melancholijny i ironiczny, samotny wśród chaosu, który go taczał, obcy mu myślą i postawą. Stałam właśnie przed jednym z okien wystawowych tak charakterystycznych dla wszystkich uzdrowisk i modnych miejscowości letniskowych. Było tam wszystko, począwszy od nieśmiertelnej fajki z rzeźbioną głową górala, do portmonetek z wytłaczanej skóry, grzybków na wykałaczki do zębów i dziadków do orzechów — charakterystyczny bałagan bez smaku i sensu, obliczony na najmniej wybredne gusta, naznaczony piętnem banału i pospolitości.

Myślałam nie bez goryczy o upadku zacnej sztuki podhalańskiej i bezmyślnym narastaniu osadów, które coraz to nowe przypływy pseudoartystycznych wyczynów pozostawiają na tak zwanym „poziomie gustu publiczności", kiedy nagle wzrok mój napotkał drobną figurkę rycerza zabłąkanego w wystawowym oknie, skończenie piękną i pełną wdzięku postać Cyrana de Bergerac. Jego spojrzenie i zwrot zgrabnej głowy wyrażały oderwanie się od nieciekawej i zbyt wulgarnej rzeczywistości. Nie dziwię się. Otoczenie fajek rzeźbionych i grzybków na wykałaczki stanowczo nie było dla niego odpowiednie. Wydało mi się w tej chwili uosobieniem pięknej i twórczej myśli, która przypadkiem rozkwitła w atmosferze pospolitości i banału, symbolem artystycznej wyższości prawdziwego artyzmu, wobec tłumu rzeczy jaskrawych i niewybrednych.



Syrena.



Czarownica.

Po dokładniejszym obejrzeniu wystawy okazało się, że mały rycerz (najwyżej dziesięciocentymetrowego wzrostu) nie jest bynajmniej zjawiskiem nierealnym i bajecznym. Jego wspaniała zbroja została sporządzona z posrebrzanej skóry, kostium był z czerwonego sukna ,wspaniale zaś ucharakteryzowana twarzyczka nosiła piętno ręki lekkiej a zręcznej, w sposób nieporównany kilkoma subtelnymi pociągnięciami podkreślając jej wyraz skomplikowany a ciekawy. Patrzyłam długo jak urzeczona potem zaś weszłam do sklepu, by jak najprędzej dowiedzieć się skąd owo małe cudo pochodzi. Takie było moje pierwsze zetknięcie się z lalkami pani Petry-Przybylskiej. Okazało się, że podobnych „cudów" jest więcej, a każde zadziwiające odrębnością pomysłów, subtelnością wykonania i przedziwnym wdziękiem, wziętym wprost z kapryśnej baśni, pełne fantazji i groteskowego czaru przypominającego sławne ilustracje do bajek pędzla Rackhama czy Dulaca. Zapoznałam się z nimi później nieco bliżej we Lwowie, gdzie odznalazłam je na wystawie sklepu harcerskiego, na Wałowej. Trafiłam tym razem dobrze, bo widząc moje zainteresowanie panie pracujące w sklepie powyjmowały z ukrycia wszystkie lalki i laleczki, jakie były na składzie.

Lada sklepowa zmieniła się szybko w miniaturową scenkę, na której rozgrywały się zaklęte w maleńkie postacie, w locie uchwycone epizody fantastycznych bajek. Tu wyciąga przed siebie szponiastą dłoń szpetna a złośliwa Baba Jaga gotowa do wypowiedzenia jakiegoś złośliwego zaklęcia (rys. 1), obok zaczarowany królewicz, który w swej żabiej postaci nie zatracił jednak królewskiego wdzięku i dystynkcji podaje niewidzialnej królewnie złotą kulę przyklęknąwszy na jedno kolano. Groteskowy strach na wróble oddziany w jaskrawe, połatane grubym ściegiem łachmany wysłuchuje plotek od zgrabnej sroczki, jest niezrównany w swym wyrazie „głuptasa" z bajki, który dzięki swej prostocie i pozornemu upośledzeniu ma dostęp do tego, co dla innych jest niedosięgłe — potrafi rozmawiać ze zwierzętami i rozumie wiele tajemnych spraw niepojętych dla innych. Tam znowu maleńka syrena (rys. 2) wygięta wdzięcznym ruchem przestrachu i kokieterii pręży drobne, doskonale wymodelowane ciałko. Jest naprawdę pół—rybą, pół—kobietą. Ma zręczną, smukłą krągłość ryby, krótką twarzyczkę o wielkich chłodnych oczach, przypominającą chłodne obojętne „twarze" ryb — jednocześnie zaś jest tak bardzo kobieca i czarująca. Gdzie indziej maleńki dziwotworek — o twarzy złotowłosego polskiego dziecka i ciele małej kaczuszki prosto stojącej na pletwowatych stopach chwyta za serce nieporadnością „brzydkiego kaczątka". Smukła prządka usadowiona przy kołowrotku przędzie delikatnymi rączkami. Oczy jej są spuszczone skromnie, stopy opierają się o ziemię końcami paluszków, wygląda tak, jakby czuła, że patrzy na nią z ukrycia zakochany w niej chłopiec...

I tak dalej i tak dalej... zawadiackie andrusy obok zaklętych królewien, rycerze, zwierzątka „cudaki".... można by całymi godzinami oglądać je i z każdego ich gestu, z każdego szczegółu stroju czy rysów odczytywać jakąś drobną tajemnicę ich bajecznego istnienia, nic w nich bowiem nie jest przypadkowe, czy banalne, wszystko przemyślane z umiłowaniem i fantazją kogoś, kto czuje smak i barwę bajki. Zastanawiająca w nich wprost jest precyzja wykonania. Sznurowane wstążką pantofelki maleńkiej prządki, rękawice rycerza, oblamowana sztywno spódniczka małej klęczącej dziewczynki, twarzyczki, rączki, włosy, wszystko opracowane drobiazgowo i wykonane z największą starannością daleką od schematu, inną w swym rodzaju dla postaci o rozmaitym charakterze. Tak na przykład Baba Jaga jest kanciasta i twarda w zarysie — jej suknie są podcharakteryzowane grubym szyciem ze skóry, podczas gdy syrena ma linie łagodne, odszyta jest delikatnie i dyskretnie.



Dziewczynka z ptaszkiem.

Są ludzie, dla których „artyzm" w prawdziwym tego słowa znaczeniu może pojawiać się tylko tam, gdzie wyznaczono mu z góry poczesne miejsce w oprawie złotych ramek, wytwornej widowni, czy reklamowanej wystawy. Poprzedzać go muszą wysokie studia, albo przynajmniej dobra reklama i patos „artystycznego dzieła", tymczasem zdarza się niekiedy, że pojawia się on kapryśnie w doskonałych formach tam, gdzie niespoglądają zazwyczaj oczy mecenasów sztuki, a twórczość nie ma pretensji do wielkości i sławy

Czemże jest na ogół zabawka, lalka, ozdobny bibelot? Znamy setki i tysiące tych rzeczy, przeciętnych w pomyśle i wykonaniu, nie stawiamy im zbyt wysokich wymagań, bo wiemy, że nie należy od nich żądać zbyt wiele, nikt pośród nich nie szuka „wysokiego poziomu artystycznego", zbyt wielkiego polotu i fantazji. A tymczasem gdy chodzi na przykład o lalki pani Przybylskiej, można wartości te odnaleźć w najlepszym gatunku i na poziomie wyjątkowym.

Ani opis, ani zdjęcia nie dadzą o tym właściwego wyobrażenia. Podobnych rzeczy nie widzi się nigdzie — są najzupełniej odrębne w swym stylu, nastroju i sposobie wykonania. A zastosowanie ich? — My, kobiety, lubimy bardzo owe wytworne



Pegaz.

zgrabne cacka, groteskowe fetysze i portbonheurki, z którymi umiemy się zżyć często jak z żywymi istotkami. Na biureczku, półce, w aucie, w torebce, na pewno znajdzie się miejsce na taki piękny drobiazg, który może zastąpi jeden z tych wielu, wielu zagranicznych (co gorsza w wielu wypadkach niemieckich) piesków, kotków, krasnoludków, jakże często niegustownych i niepomysłowych... Koszt? — od kilku do kilkunastu złotych. O ile sobie przypominam, cena pięknego rycerza (jakże nieproporcjonalna do jego wartości!...) wynosiła coś około ośmiu złotych. Sądzę, że wiele z Pań Czytelniczek przy okazji imienin, czy podobnej uroczystości nastręczającej kłopot z wyborem prezentu skorzysta z tej wiadomości, by wśród tych drobnych cacek poszukać dla kogoś miłego upominku. Mogę swobodnie polecać je w ten sposób, ponieważ nie mają w swoim zakresie zupełnie konkurencji.

Na zakończenie wracam do mojego ulubionego motta: Jest u nas jeszcze dość dużo mało znanych wytwórni i pracowni w zakresie produkcji artystycznej, o których nie wszyscy wiedzą, a których wyroby z powodzeniem mogłyby zastąpić w wielu wypadkach bezwartościowe, nieciekawe wytwory jakimi przesycony jest dzisiaj nasz rynek w zakresie „sztuki stosowanej". Pamiętajmy o nich, starajmy się nawet w drobiazgach trzymać się zawsze jak najwyższego poziomu, jak najlepszej klasy. Każdy drobiazg banalny i pospolity obniża poziom naszych wymagań estetycznych, każdy drobiazg naprawdę artystyczny podciąga nasze wymagania o krok bliżej poziomu prawdziwej kultury.

Halina Adwentowska

P.S. Zdjęcia zamieszczone w niniejszym artykule zawdzięczam uprzejmości Pań ze Sklepu Harcerskiego „Sprawność" we Lwowie.



Dom na wichrze

Opowieść wakacyjna.

III.

— Posłuchajte dobri ludy,
Szo budu kazati:
Bo ja choczaju Wierchowini
Sławu zaspiwati!

Nie wiem, skąd Jacek w ciągu trzydniowego dopiero pobytu w Słobodzie nauczył się po rusku (czy po ukraińsku? a może po huculsku? ciągle jeszcze mam wątpliwość,i jak nazywać tutejszy śpiewny i jak dla mnie mało zrozumiały język). W każdym razie tymi słowami zwołał nas na dzisiejszy wieczór. Co tam wieczór, będzie to prawdziwa uroczysta wieczornica! Zorganizował ją brat mój Stefan i oczywiście Marysia. Nasi niestrudzeni erudyci, w osobach których podały sobie dłonie historia z literaturą i etnografią, doszli onegdaj do wniosku, że wstyd to wielki — być na Huculszczyźnie ,zabierać się już do wycieczek, a mieć o kraju, w którym spędzamy wakacje ,więcej niż blade pojęcie. Ponieważ zaś pierwszy dzień wolności przeznaczyliśmy na odpoczynek i rozpakowywanie się, wczoraj mżył sobie deszcz, więc dopiero dziś wybraliśmy się na mały spacer po najbliższych szczytach, mieliśmy dosyć czasu, aby ogłoszony przez Marysię i Stefka konkurs doszedł do skutku. Rozstrzygnięcie odbędzie się zaraz po kolacji, na specjalnej wieczornicy, a tematem konkursu jest dowolne opowiadanie o Huculszczyźnie. Korzystając z Marysinej biblioteki, mieliśmy pod ręką i „Na wysokiej połoninie" Stanisława Vincenza i „Wierchy" z 1933-go roku (rocznik, poświęcony górom polskim), cztery tomy Włodzimierza Szuchiewicza i parę przewodników. Każdy z nas wybrał sobie i opracował dowolny temat, opowiemy sobie wzajemnie nasze gawędy na wieczornicy, a najciekawsze opowiadanie będzie nagrodzone dużą tabliczką czekolady. Ciekawam ,kto się na co wysilił. Co do mnie, nie mam sił na poezję i legendy, długo i nastrojowo opowiadane. Opracowałam sobie mały rozdzialik o ludności huculskiej i z tym lecę na wieczornicę, bo Jacek już woła.

*

Ubawiliśmy się wczoraj na naszym konkursie nadzwyczajnie. Jak to dobrze, że cały dom na wichrze wybrał się razem na lato! Wśród tylu osób nie może być mowy o nudzie. A więc pierwsza nasza impreza, ku dumie Marysi i Stefka udała się. Nawet nie myślałam, że będzie tak miło i wesoło. Zebraliśmy się w pokoju chłopców, bo większy. Irena według losowania miała wystąpić pierwsza, a tym czasem zginęła. Nie miałyśmy pojęcia, co się z nią stało. Jacek uważał, że to jego wina, że ją spuścił z oczu, Heniek przygadywał:

— O Boże, już i tutaj jakiegoś „amora" znalazła!

A Marysia zdecydowała:

— Położymy na oknie czekoladę, Irena łakomczuch zwęszy i przybiegnie jak kot do pułapki!

Nagle do pokoju wpadła Irena. Nie poznaliśmy jej w pierwszej chwili, bo ubrana była w strój naszej gospodyni. Miała na sobie płócienną, konopną koszulę z długimi rękawami, z krzyżykowym haftem na kołnierzyku i ramionach i czerwoną kokardę pod brodą. Krótka ,wiśniowa spódnica ukazywała dół koszuli, z przodu barwił się kwiecisty fartuch, na szyi brzęczały sznurki paciorków, oczy wesoło błyskały spod czarnej jedwabnej chustki. Niespeszona naszym zdumieniem Irka ukłoniła się w progu po pas i powiedziała:

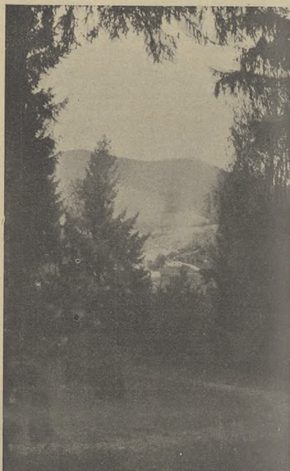
— Sława Isu.

Tylko Jacek wiedział, że wypada na to chrześcijańskie powitanie odpowiedzieć:

— Na wieki Bohu sława.

Po tym wstępie spodziewaliśmy się po Irenie Bóg wie czego, ale łobuz dziewczyna wykręciła się sianem. Uroczyście stanęła przy stoliku ,wszyscy umilkli ,czekając na mądre przemówienie, a Irka poprostu zaśpiewała:

„Czerwony pas, za pasem broń
I topór, co błyszczy zdala,
Wesoła myśl, swobodna dłoń,
To strój ,to życie górala...
Tam szum Prutu, Czeremoszu
Hucułom przygrywa,
A wesoła kołomyjka
Do tańca przyzywa.
Dla Hucuła nie ma życia
Jak na połoninie,
Gdy go losy wdali rzucą
Wnet z tęsknoty ginie".



Widok na Słobodę Rungurską.

Mimo, że występ Ireny łamał ustawę konkursu i zrobił z naszej poważnej gadaniny coś w rodzaju rewii, o co bardzo zdaje mi się rozgniewała się Marysia, oklaskiwaliśmy Irkę sumiennie za to przebranie i pozwoliliśmy jej wykręcić się w ten sposób od czegoś poważniejszego. Po tym przyszła kolej na mnie. Opowiadałam więc, że górski szczep Hucułów jest mieszaniną wielu szczepów z przewagą krwi ruskiej i wołoskiej, że stolicą ich jest największa w Polsce wieś Żabie i że charakterystyczną cechą osadnictwa Hucułów są daleko od siebie położone gospodarstwa jednodworcowe. Bardzo ciekawe jest również budownictwo huculskie, ale ja o nie ledwie zaczepiłam, bo tu do swej dziedziny sztuki i architektury dorwał się Jacek. O budownictwie huculskiego domu mamy już zresztą wszyscy pojęcie, bo w Słobodzie buduje się obecnie stylowy dom ludowy i wczoraj oglądaliśmy go dokładnie. Dom ten budowany jest z okrągłych pni świerkowych, zakładanych na węgieł, bez użycia jednego nawet gwoździa. Trzyma to się samo jak pudełko. Jeden z majstrów powiedział nam nawet, że gdyby ktoś potrafił podnieść ten dom, mógłby go bez żadnej szkody przenieść na inne miejsce, tak się to trzyma. Jacek zna też rozmaite zwyczaje, związane z budową domu i słuchaliśmy tych wszystkich wyszukanych przepisów zakładania nowego gospodarstwa z wielkim zainteresowaniem. Trzeba słuchać, czy głosy dobre czy złe towarzyszą budowie, jakie sny śnią się gospodarzom, jak watra się pali. Śliczne rzeczy opowiedziała Marysia o święcie „rozihry", rozigranie się przyrody przed świętym Janem, czy — jak tu oni mówią — Iwanem. W dzień ten o najranniejszym świcie młode dziewczęta i mężatki, strzegąc się, aby ich nikt nie ujrzał, nagie biegają po łąkach i „czerpią dobry czas z kwiatów", prosząc: — „Wodo, wodyczko, święta Jordaniczko, najstarsza caryczko, radośnico serdeczna, gwarnico rodzona, weź tę szczęśliwą godzinę kwiatową, chwilę świtową! Rozciągnij, rozlej ją na cały rok. Nie wodę czerpię źródlaną, nie wodą lodową się umywam, lecz mannę wyciągam z tych ziół i kwiatów. Jednam się z nimi, biorę dla mych bydlątek i dla chudoby. Nie dla siebie mannę biorę, lecz dla mej Zoryny, Żółtani, Modrani i Srebrzyny...".

Zawsze praktyczny Heniek uraczył nas z kolei wykładem o najciekawszych wycieczkach i miejscowościach Huculszczyzny, zaczynając od powiedzonka:

— „Kołomyja nie pomyja, Kołomyja miasto!".

Bardzo się z tego śmialiśmy. Ale co do nazwy Kołomyi, okazuje się, że są aż dwa rodowody. Patrioci kołomyjscy podobno twierdzą, że to miasto założone jest przez króla Węgier Kolomana — Kolomania, a złośliwi utrzymują, że to od mycia kół po wyjeździe z Zabłotowa, który leży blisko Kołomyi. Pierwszą nagrodę otrzymała jednak bezapelacyjnie Hanka za śliczne opowiadanie o huculskim Janosiku — Doboszu, o którym do dziś tutaj pieśni śpiewają. Muszę to sobie wszystko zapisać, ale chyba wtedy, gdy obejdziemy już wszystkie miejsca, legendą związane z Doboszem: Kamień Dobosza w Jaremczu, Pisany kamień pod Żabiem ,a przede wszystkim Kosmacz, gdzie zginął w 1745 roku z ręki ukochanej, a zdradzieckiej Kseni.

Zakończyliśmy wieczór już nie w domu, ale przed domem. Tańczyliśmy „kołomyjkę" i tak się ubawiliśmy, że aż trzy córki naszych gospodarzy, Anna, Marijka i Paraska biegały razem z nami. A teraz, pełni tych huculskich mądrości, ruszamy w góry. Będziemy patrzeć własnymi oczami na to, o czym dotychczas mogliśmy tylko czytać i marzyć. *(D. c. n.)*

Mgr. J. Krausowa

Ze Lwowa do Urycza

„Polskiej młodzieży, wyruszającej na wywczasy letnie, pociągami popularnymi".

Do uroczych skał uryckich można dostać się ze Lwowa dwojaką drogą: koleją przez Drohobycz—Borysław, skąd per pedes apostolorum via Tustanowice, koło wzgórza 818 i 822 lub lepiej linią kolejową: Lwów —Stryj—Ławoczne do Synowódzka Wyżnego a stamtąd miłą, fuczącą i dymiącą kolejką leśną lub drezyną do Podhorodec, potem około 6 km dość dobrą początkowo szosą a później drogą i ścieżką górską, do celu.

Linia kolejowa: Lwów—Stryj—Ławoczne, prowadząca do granicy węgierskiej, strategicznie bardzo ważna, piękna i urozmaicona. Niejednego turystę obcokrajowca można by tam zawieść, by podziwiał urok naszych gór, czasem spotyka się na tych szlakach dziwnych „globtrotterów": nocują, mieszkają przez szereg dni a potem znikają nagle ,nie płacąc i narażając biednych ludzi na straty, częściej jednak można spotkać obozy harcerskie ,jak np. w tym roku sympatycznych górnośląskich „pieronków" z Hajduków Wielkich i milszych jeszcze sercu każdego Polaka braci ze Śląska Zaolzańskiego, którzy niedawno wrócili na „Ojczyzny łono". Smutne jednak refleksje cisną się pod pióro, gdy z nimi rozmawiać, wróg skaził ich mowę ojczystą. Dużego trzeba wysiłku, by tych dusz młodych, wrażliwych na wszystko, co dobre i piękne, szczerych entuzjastów Polski która kroczy ku nam: *Polski Czynu i Stalowej Woli,* nie zrazić.

Odnosi się to zresztą nie tylko do młodych? „Caveant consules, ne Respublica detrimentum capiat!".

Młodzi, wsłuchani w szum skrzydeł samolotów, warkot motorów i turbin, to nasza tężyzna i siła, to broń do walki z wrogiem najgorszym: niewiarą we własne siły!

Kto ma czas i ochotę może urozmaicić sobie wycieczkę w Gorgany, zatrzymując się po drodze: każdy znajdzie coś ciekawego dla siebie: botanik nowe asocjacje roślinne, w Kotlinie Naddniestrzańskiej (badałem je i opisywałem w ciągu 6 lat). Geolog interesujące odkrywki skał: w Glinnej Nawarii, Pustomytach, Mikołajowie, Drohowyżu, Demni, Synowódzku i Podhorodcach, fantasta, marzyciel i poeta tematy do nastrojowych wierszy czy poematów a realista: kopalnie nafty, wapienniki, huty szklane, destylarnie ropy i tartaki, etnograf wzbogaci zapiski folklorystyczne, pozna nowe wzory na tkaninach, przyjrzy się rodzimemu przemysłowi tkackiemu i dumając na połoninie wśród rytmicznego, dolatującego znad rzeki, miarowego stukotu kijanek, uchwyci tętno pracy odwiecznie polskich rubieży wschodnich, zachwyci go może mały stylowy kościółek polski w Podhorodcach, nowa dzielnica willowa i tyle innych „szklanych domów", o których marzył Żeromski, a może przyjdzie do niego Pani tych szlaków: dawna polska fantazja i polskie męstwo, które, nie licząc się z rzeczywistością, wciskało w ręce naszych przodków, śmiercionośną broń.

Uczcie się od nas młodzi, wy co w życie wkraczacie z radością i dumą w poczuciu własnej mocy i siły, jak kochać Polskę czynem!

Nie mam pretensji do wstąpienia w ślady wielkiego odkrywcy Tatr i Zakopanego, dr Chałubińskiego, ale chcę zwrócić uwagę swoich i obcych na piękno naszej ziemi, tak po macoszemu traktowane przez długie lata, na piękno, które, na miły Bóg, należy jak najrychlej udostępnić szerokim warstwom turystów, bo prymitywna kolejka leśna może dobra pro domo sua, nie odpowiada jednak zadaniom nowoczesnej turystyki i nie zachęci nikogo z obcych, przyzwyczajonych do wygód, które my uważamy za komfort, spotykany w naszym pojęciu tylko za granicą!

Jeżeli mowa o komforcie, to trzeba wspomnieć o podhorodeckiej szkole: Kto chce wiedzieć, jak się buduje nowoczesne szkoły, kto je buduje, niech tam jedzie a nauczy się wiele!

Skarby ukryte tak blisko Lwowa udostępnić jak najrychlej! Ten zakątek Polski zamieszkują ludzie biedni: rzucić dobrą polską książkę w milionach egzemplarzy pod te strzechy, siać i szerzyć polską kulturę na Kresach Wschodnich, oto cel i zadanie nas wszystkich!

Jan Truszkowski

Aleksander Anik-Nikończuk

PRZED CZYNEM

CHRYSTUSOWI KRÓLOWI
I TOBIE, KRÓLOWEJ
Ślubujemy,
że zawsze i wszędzie
Stać będziemy na straży
Narodowych Ołtarzy,
POLSKĘ — życiem i krwią
bronić będziem!

TAK, DOPOMÓŻ NAM BOŻE!
I o każdej dnia porze
Z nami bądź!
Prowadź POLSKĘ do Sławy!
Prowadź znów po wawrzyny
Dla OJCZYZNY, Jej — syny
W bój—jak zawsze: zwycięski
choć krwawy.

Z tajemnic podziemnego Krakowa

Pod dzisiejszym poziomem Krakowa kryje się poziom niższy o parę metrów, dawny, równie sztuczny — i trzeci, jeszcze dawniejszy, który dzielił ludność osiadłą już na wyższych miejscach, bo jako bagnisty nie nadawał się w całości do zabudowania. Wydzieranie bagnu wiślanemu i rudawowemu terenów budowlanych, to główna treść historii budowy Krakowa, jeszcze dziś nie zakończonej. Jeszcze w XV w. pomiędzy cmentarzem św. Trójcy, ograniczonym dzisiejszą ulicą św. Józefa, a kościołkiem św. Andrzeja i Wawelu było bagnisko, którego opis podaje Długosz, donoszący, że „katedra i zamek miały trudny i uciążliwy dostęp po deskach i belkach położonych po wierzchu". Kanonicy zamiejskiego podówczas kościoła św. Andrzeja „otrzymawszy mieszkanie na zamku, ciągle tam mieszkać musieli". Żywność i inne potrzebne rzeczy donoszono im „uciążliwie" po owych kładkach nad bagnami.

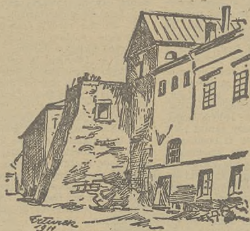
Na północ od Wawelu było jeszcze po r. 1300 błotnisko, zwane Żabikruk, które stając się z czasem coraz płytsze, ciągnęło się prawie pod ul. Szewską. Moczary te stanowiły wówczas obronę osady od wschodu i zachodu, gdy od południa bronił jej gród na Wawelu i kasztel św. Andrzeja. Tylko od północy otwierał się łuk, poczynający się od ul. Szewskiej i biegnący ku północy, a później skręcający za kościołem św. Krzyża ku Gródkowi. Umocniony Gródek był ważnym punktem obronnym osady od północnego-wschodu.

Często słyszy się od przybywających do Krakowa ubolewania na temat wielu zburzonych zabytków, że z murów obronnych miejskich i baszt pozostała tylko Brama Floriańska z trzema basztami i Barbakanem. Nawet krakowianie wierzą mocno, że z dawnej twierdzy tylko te pięć ułamków dochowało się do naszych czasów. Istotnie wielka szkoda, iż tyle wyburzono, ale Kraków wiele jeszcze pamiątek kryje z zakresu swego obronego stanowiska. Już od dłuższego czasu rozpoczęto na plantach w rejonie między ul. Sienną a Mikołajską pewne roboty ziemne. Robotnicy w kilku miejscach wykopali głębokie rowy, sięgające około 3 m wgłąb ziemi. Wykopy te zabezpieczono następnie oszalowaniem z desek. W tych właśnie dołach kontynuuje się roboty wykopaliskowe celem odsłonięcia szczątków dawnych murów obronnych, które, jak wiadomo, otaczały wieńcem Stare Miasto Kraków, uzbrojone licznymi basztami, barbakanami i warownymi bramami. Mury te ciągnęły się w miejscu, gdzie obecnie rozciąga się wspaniały pierścień zielonych plant.

W tej chwili najciekawsze wyniki z dokonywanych odkrywek, mających na razie znaczenie badawcze ,osiągnięto w parti plant od ul. Siennej do Gródka, gdzie mieścił się dawniej zameczek Wójtów krakowskich a obecnie klasztor pp. dominikanek, założony tam od połowy XVII w. Znajduje się tam kościół pod wezwaniem Matki Boskiej Śnieżnej. Dzięki rozpoczętym robotom natknięto się w ziemi na dolne części murów obronnych już niedaleko ul. Siennej — a nawet na dolną partię „baszty prochowej", znajdującej się niedaleko „Bramy Nowej", zamykającej niegdyś dostęp do ul. Siennej. Od szczątków baszty prochowej prowadzi skośnie część muru obronnego, zachowanego w ziemi, do klasztoru na Gródku. Jak informują sfery miejskie — rozpoczęte prace będą kontynuowane — przy czym nie jest wykluczone, że odnalezione grube, dwumetrowe mury znajdujące się w dolnej partii ziemi, będą podciągnięte, czyli zrekonstruowane ku górze i zaznaczone na powierzchni plant tak, że lico wystawać będzie nad zielenią murawy na wysokość 1 m. Nie jest wykluczone, że w przyszłości uda się stopniowo zrekostruować w całości według dawnych wzorów pewne fragmenty dawnych murów Krakowa, co miałoby wielkie znaczenie dla Krakowa ze względów turystycznych.

Należy podkreślić, że wśród gruzu wydobywanego z ziemią przez robotników znajdują się jeszcze cegły typu piastowskiego, kafle renesansowe i różne ułamki naczyń glinianych, pochodzące niewątpliwie z dawnych wieków. Okazało się, że teren w okolicy Gródka jest bardzo ciekawy. Toteż powinien on być wszechstronnie zbadany, a wydobyta z wykopów ziemia poddana szczegółowym oględzinom ze względu na to, iż zawierać może wiele przedmiotów użytkowych z dawnych wieków!

W.



Baszta dawnych murów m. Kazimierza (dziś dzielnica Krakowa) przy klasztorze augustianów, według stanu z 1911 r., przed jej odnowieniem.



Widok kościółka św. Getrudy za Nową Bramą.



Brama Nowa.

Granatowe dziewczyny z Pułtuska

Jest takie „ciche, dobre miasteczko, gdzie Sarbiewski swoje pierwsze rymy składał, a Skarga i Wujek z kazalnicy przemawiali". Narew je błękitnymi ramionami opasuje, drzewa i krzewy najpiękniej tam kwitną, a ptaki najdźwięczniej śpiewają. Tylko dojechać tam trudno, bo kolei nie ma, a autobusy chodzą rzadko i niechętnie. Więc dlatego mało się zna — ten prześliczny antyk rzucony na kurpiowską ziemię — Pułtusk.

A przecież w tym starym grodzie kipi młode życie. Jak ongiś, za czasów Wiktora Gomulickiego, tak i teraz królują tam już nie niebieskie, a granatowe mundurki. Jest to bowiem wbrew pozorom „śpiącej królewny" — miasto młodości i młodzieży. Jej to głos rozbrzmiewa nad rzeką, na ulicach, w starych murach gimnazjalnych.

O tej właśnie młodzieży chcę pisać. Bo tak się stało, że w Państwowym Gimnazjum Żeńskim im. Klaudyny Potockiej weszła w tym roku w życie inowacja tak bardzo pożyteczna i mądra, że... ale zacznijmy od początku.

Otóż było tak. Pojechało sobie kilka panieniek z I klasy licealnej na wakacyjną wycieczkę rowerową. I wszystko było ślicznie. Panienki pedałowały dzielnie i pożerały jakąś tam zawrotną ilość kilometrów dziennie, tylko, że mimo tego pożerania, stale bidule przymierały głodem. Bo z forsą, to wiadomo, że zawsze w młodych kieszeniach jest kiepsko. Zapasy były w plecakach, tylko — nie bardzo było wiadomo, co z nimi robić. Uciechę miałby wielką Kornel Makuszyński, entuzjasta wszelkich „wypraw pod psem" i innych „panien z mokrą głową" — gdyby ujrzał tę kaszę, gotowaną na pierwszym postoju, kaszę, która wsypana do zimnej wody i długo, bardzo długo gotowana, zmieniła się w coś kleistego, śliskiego, a obrzydliwego. Albo te kluseczki, kupowane w paczkach, jako rzecz praktyczna na wycieczki, a zmienione w papkę, po również usilnym gotowaniu w zimnej wodzie. No, głupstwo! młode żołądki zniosły bez żadnych sprzeciwów te drobne utrudnienia wycieczkowe, humory się przez to również nie pogorszyły, ale pani Dyrektorka, gdy jej panienki o tych wakacyjnych wyczynach opowiedziały, pokiwała głową i coś zaczęła sobie obmyślać w tej właśnie mądrej i skłopotanej głowie, a może zresztą w sercu?

I proszę — rezultat! W tym właśnie roku, po rozdaniu matur, szczęśliwe, dojrzałe absolwentki nie rozjechały się jak zwykle do domów. Rozpoczął się bowiem trzytygodniowy kurs, finansowany przez Komitet Rodzicielski, pod fachowym kierownictwem instruktorki, przysłanej przez Związek Pań Domu w Warszawie. Kurs obejmował naukę gotowania, pieczenia, prania, prasowania, sprzątania, nawet — pielęgnacji niemowląt.

Trzeba było widzieć te czarujące kobietki przy pracy. Jak to gotowało, przypalało, jak obierało kartofle i kręciło majonezy, jak piekło chleb i torty, jak wreszcie, z jakim cudownym apetytem młodości zjadało owoce swej codziennej pracy. I wreszcie — finał. Proszony obiad — z rekordową ilością dań, kucharek i gości.

Dziś — moja siostrzeniczka spogląda z pogardą na przysuwane jej potrawy.

— Widzę — mówi — że gotujesz jarzynki w wodzie — lub — widzę, że rumienisz bułeczkę w maśle.

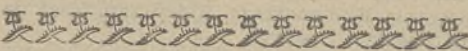
Okazuje się, że to są systemy przestarzałe, po prostu śmieszne, prowincjonalne, drogie i niezdrowe.

Okazuje się, że Rysia wie dziś dużo więcej o witaminach niż ja, której zawsze się mylą A i B, że słowo kaloria jest dla niej zupełnie jasne i zrozumiałe, a ułożenie jadłospisu dla chorych na wątrobę, cukrzycę, czy nerki nie przedstawia żadnych trudności.

Naprawdę, panienki skorzystały bardzo dużo. Przyjęły w swe wymęczone fizyką, chemią i logarytmami główki, szereg wiadomości życiowych, prostych ,a jednak do tej pory nieznanych, lub nie docenianych. Dziś — potrafią ugotować smaczny i zdrowy obiad z zastosowaniem tak ważnej reguły „tanio i zdrowo", potrafią zrobić „małe pranie" bez uszczerbku dla zdrowia swego i bielizny. Potrafią wreszcie — a jakie to jest bardzo ważne, zorganizować dietetyczne pożywienie dla osób chorych, z całkowitym zrozumieniem, co i dlaczego jest szkodliwe przy takich, czy innych chorobach.

Pojechały teraz w świat, każda ze stosem przepisów w teczce, a jasnym promykiem wiedzy domowej w głowie. Pojechały — do różnych środowisk. I do takich — gdzie będą miały możliwość pogłębienia nabytych wiadomości — i do takich, gdzie one same właśnie będą stroną nauczającą, i doradzającą. Duży procent młodzieży szkolnej — to przecież młodzież wiejska, dzieci drobnych i średnich gospodarzy, do domów ich na pewno nie dotarły jeszcze nowe prądy gospodarstwa domowego.

Szereg maturzystek — pójdzie na wyższe studia. Tam, w małym pokoiku studenckim będą miały możność wykorzystania swoich wiadomości kulinarnych. Obiady, gotowane na popularnym „Emesie" będą na pewno tańsze, smaczniejsze, zdrowsze, od restauracyjnych.



Ogród

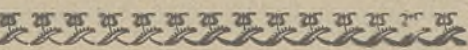
W ogrodzie moich marzeń
Przedziwne kwiaty rosną,
Zawsze w nim świeci słońce,
Tak zimą jak i wiosną.

Kiedy przychodzisz — ptaki
witają cię pieśniami
Tęczowym korowodem
Unosząc się nad nami.

Uśmiechają się kwiaty
Barwami czarownymi
— Proszą abyś na zawsze
Został ze mną i z nimi.

Przy pożegnaniu wszystkie
Zwieszają smutnie głowy
Szepcząc cicho: Najmilszy,
Odchodzisz już? Bądź zdrowy.

N. Stelmachowska





A te panienki, które po wyjściu ze szkoły założą własne ognisko rodzinne? To przystąpią do nowych obowiązków z fundamentem podstawowych wiadomości. Bo jednak — proszę mi wierzyć, że nie przeszły jeszcze do legendy te młode mężatki, co to w sklepie proszą o wątróbkę bez kości, jajka na miękko usiłują gotować aż do miękkości skorupki i z wielkim zapałem zabierają się do skubania... zająca. Wypadki nieumiejętności podejścia do najprostszych pozornie rzeczy, jeśli nawet nie w tak groteskowych formach, jak przytoczone żartobliwe przykłady — zdarzają się co dzień w postaci gospodarowania nieumiejętnego, a co gorsza nie przemyślanego, nie racjonalnego. — A przecież — dziś jaśniej niż kiedykolwiek widzimy, że w rękach kobiet prowadzących dom, leży w dużej mierze rozwój obrotów handlowych ich kraju. Co za tym idzie — dziś — bardziej niż kiedykolwiek, gospodarstwo domowe potrzebuje ręki nie tylko mocnej, lecz i mądrej. I dlatego właśnie, kobieta, na jakimkolwiek znajdowałaby się stanowisku, musi umieć poprowadzić dom sama. To już trudno, niech to będzie nasza krzywda, ale tak trzeba. Że — stanowisko lekarza, ale i umiejętność ugotowania obiadu. Architekt — ale i przepranie sukienki. A cóż dopiero mówić o tych kobietach, którym cały dzień wypełnia właśnie i jedynie — dom.

Żyjemy dziś pod znakiem oszczędności i zdrowia. Pogodzenie tych dwóch problemów wymaga pewnej wiedzy i dużego myślenia. Chodzi przecież o to, żeby chować zdrowo przyszłych obywateli państwa, chodzi przecież i oto, żeby umiejętnie i bez marnotrawstwa użytkować bogaty materiał gospodarczy, jaki daje nam kraj.

I dlatego właśnie, incjatywa Państwowego Gimnazjum im. Klaudyny Potockiej jest śliczna i mądra i dobrze by było, aby objęła wszystkie gimnazja żeńskie w Polsce.

Brawo — granatowe dziewczyny z Pułtuska!

CG.

Jadwiga Korzeniowska

„Aż do śmierci"...

13)

Powieść

— Co tobie jest, dziecko? — zawołała pani Marcelina — spostrzegłszy, że Nata śmiertelnie blada wchodzi do jadalni chwiejnym krokiem.

— Nic, nic... gorąco... zmęczenie... — poruszyła bez dźwięku ustami i padła na krzesło najbliżej stojące.

Oprzytomniawszy spojrzała w koło.

Naprzeciw niej stała matka i pani Anna. Kompresem wilżyły jej głowę, ustom gorącym podawały rzeźwiący napój.

Starała się uśmiechnąć. Doznała wrażenia, że z jakiegoś obcego świata dostała się w chłodną, trzeźwą atmosferę, tych dwóch dobrych kobiet.

— Czy ci już lepiej? — pytała matka.— Straciliście rozum z tą pracą w upały. Ale to Adro taki zawzięty.

— Adro! Adro! tętniło w sercu Naty. A na drodze do Adra — Wiktor...

— Co ja zrobiłam? — myślała.

A potem z nagłą decyzją:

-- Pani Anno, proszę pójść ze mną! Robota musi być dziś skończona. Jeśli ja będę do niczego, to pani mnie zastąpi, prawda? Za pół godziny, mamo, przyjdziemy wszyscy na herbatę.

W salonie było już znowu widno. Przy maszynie nie zastały Wiktora. Stał na balkonie. Sylwetka jego rysowała się niewyraźnie.

W gabinecie Adrian odpoczywał w fotelu, paląc papierosa. Wyglądał jak zgaszony.

Nata przekonała się po chwili, że do skupienia myśli jest zupełnie niezdolna i Anna zastąpiła ją przy biurku.

Gdy Adrian wstał i zaczął z notatek na nowo dyktować, młoda kobieta zajęła jego miejsce, pogrążając się w elastyczną miękkość mebla i z przymrużonymi oczyma wsłuchiwała się w dźwięczny głos, który budził w niej nowe myśli i nowe życie.

Jak na nieczułą skałę padają uparcie krople wody krynicznej, żłobiąc swą drogę, tak słowa Adriana, od dwóch tygodni przeniknięte jednym zapałem i troską padały w jej serce i poprzez dźwięki wyłaniały ze siebie takąż samą upartą jasną myśl o potrzebie wychowywania młodzieży.

Dopiero od kilku dni uświadomiła sobie, że jeśli Tomasz i Adro w jednym kierunku idą i pracują, musi to być coś niesłychanie ważnego i drogiego, nad czym dotąd niezastanawiała się w swym płytkim pojęciu życia.

Czegóż to niezwykłego wymagała od tego biednego życia? Dała się pochłonąć różnym drobnym zadaniom, a w domu własnym leżała odłogiem niwa potrzebująca jej ręki i trudu.

Przed kilku miesiącami plotła starej matce wyświechtane i wypłowiałe teorie, pragnęła od czegoś ocalić swą osobowość, a teraz doszła na rozdroże...

Nie miała w sobie woli, by iść w jedną czy drugą stronę. A nade wszystko by wrócić...

Znaczyłoby to uciąć tę cudowną gałązkę rozkwitającą niemal w jej ręku... Nie umiała jej nazwać, ani opisać jak to kwiecie wygląda. Czuła tylko, że ona to, wątła i zielona, połączyła ją na chwilę z Adrianem i zatrzymać ją trzeba wszelkimi siłami, by się nie zgięła i nie złamała.

A ten głupi chłopak, który ją umyślnie chciał znieważyć, wywołać dreszcz pożądania i nazwał *swoją*... co to było? Dysonans... pomyłka... igranie z ogniem, nie dającym się już dziś zadmuchać.

Nata nie bała się go, mimo wybryków uczniaka. Czuła, że jeszcze potrafi go poskromić. Ale czemu był taki właśnie nieokrzesany i nie rozumiał... tak on wielu rzeczy nie rozumiał, a Nata wiedziała, że się chował dziko, że nie miał matki.

Spod pół przymkniętych powiek rozkoszowała się teraz ruchami i głosem dużego człowieka, który z całą delikatnością, aby jej spoczynku nie mącić, przyciszonym tonem dyktował.

— Jak to długo potrwa? — przyszła jej zaraz smutna myśl. — Dzień... dwa... odbędzie się to zebranie młodych, o które tak dbał Tomasz, rozjadą się wszyscy z miasta... Adro wróci do swych prac muzealnych.... do swej żony... — podchwyciło Nacie sumienie. A teraźniejszość, złożona z dni kilkunastu wsiąknie w wielką nieskończoność... i nic nie pozostanie prócz tęsknoty i nieuchwytnych wspomnień...

Wspomnienia! dobre to było dla takich kobiet jak mama, albo dla starszych jeszcze — lecz Nata jest żywa, młoda, nie da sobie wydrzeć swej kwitnącej blado gałązki... póki się nie rozwinie w płomienne kielichy...

Gdy się Nata ocknęła, była sama w pokoju.

Adro i Anna w mniemaniu, że śpi stali już w salonie koło Remingtona, Wiktor zażenowany i niezgrabny przyjmował podziękowania Komeńskiego, który zapraszał go na zebranie i odczyt.

Wszystko się tak codziennie, zwyczajnie, gładko układało, że aż dziwiła się Nata burzy swego namiętnie bijącego serca, a gdy zasiedli do stołu, tak barwnie zastawionego i tak smakowicie wymyślonego przez panią Marcelinę, ktożby chciał badać czy odgadywać, czy tkwi w tym wszystkim podziemne jakieś wrzenie.

A jednak rozmowa szła leniwo, choć Komeński pogodnie zwracał się do p. Marceliny, z objaśnieniem o odczytach, i kilka razy wciągał Wiktora Fabiana w krąg zainteresowań. Ten jednak odpowiadał krótko i prawie nic nie jadł, co niezmiernie dziwiło Lucia, który chciał być dla niego gościnnym. Wreszcie pani Anna pytała Adriana czy są w bibliotece, którą zawiadywał, pewne potrzebne jej sztychy kostiuwów, na co Komeński odrzekł, że dział sztychów już na lato został zamknięty.

Pani Marcelina ,prezydując przy stole Tomaszowym, myślą biegła za bladym widmem nieobecnej Poli i wzrok jej zatrzymywał się na głowie Lucjanka, którego rysy a zwłaszcza oczy, gdy był wesół, stawały się podobne do matczynych.

W pewnej chwili Adrian spojrzał na zegarek i władczo, bezapelacyjnie rzekł do Naty:

— Mamy jeszcze na kwadrans roboty z ułożeniem papierów. Skoro się pani posiliła, proszę panią ze sobą.

Wstał, skłonił się paniom, a za nim podniosła się posłuszna Nata.

Przy tym drobnym zamieszaniu, Wiktor zrobił jakiś niecierpliwy ruch i położył serwetę na stole.

Anna przypatrywała mu się od jakiegoś czasu, a teraz spytała sama nie wiedząc dlaczego:

— Kogo mi pan przypomina? Łamię się z myślami.

Zdumiony, wykrzywił swe ładne usta jakimś gorzko-kwaśnym uśmiechem i odparł dość lekceważąco:

— Zapewne własnego ojca, albo matkę, bo to jeden z obowiązków dobrych dzieci.

— Obowiązek? — podjęła pani Marcelina, odpowiadając swym myślom. — Raczej miłe dziedzictwo. Niech pani spojrzy na Lucia, zwróciła się do Anny, jakbym widziała Polę, gdy była podlotkiem.

I gdy zaczęto rozbierać dziwne drogi rodzinnego podobieństwa, gdy Wiktor wił się u łańcucha tej rozmowy, której przerwać nie umiał, opodal toczyła się inna rozprawa.

Adrian znalazłszy się sam na sam z Natą, nie tracił czasu na omówienia.

Rzekł jej po prostu:

— Nie podoba mi się pani protegowany.

Mimo zielonego abażura, Nata czuła, że jej rumieniec oburzenia może być widoczny.

On zaś dodał:

— I nie dlatego, że się w pani kocha, bo to nie jego wina, ale dlatego, że w każdym jego ruchu czy słowie przebija ordynarny sobek. Trudno nawet zgadnąć, w jakim kierunku idą jego dążenia.

— Niewiele zadał sobie pan trudu, by go wybadać...

— Obserwowałem go, podwójnie mnie interesował.

— To mi żal — powiedziała smętnie. — Miałam nadzieję, że pan się nim zajmie. Jego trzeba pchać w życiu.

— Wieczna opieka — rzucił z ironią.

— Bo nie miał matki i ludzie go pokrzywdzili — zawołała.

— Ach, tak, to jest może właśnie obraz tego czym będą twoje dzieci, pani Nato! — rzekł surowo.

— To nieprawda! — odparła Nata. — Ja dzieci nie porzucę, będę zawsze z nimi utrzymywała ścisłe stosunki cokolwiek bądź się ze mną stanie.

— A co się może stać? — zapytał.

— Któż to wie? — rzekła hardo. — Za jutro nie odpowiadam.

— Kto dziś zezwala na pocałunki, ten naprawdę nie wie co da jutro — wolno odpowiedział Komeński.

— Adro! — jęknęła — widziałeś?...

Stali nawprost siebie, oboje wzburzeni.

Nata nie mogła zrozumieć jakimi torami zsunęła się ich rozmowa.

Wreszcie, gdy po chwili Adrian ujął jedną ze zwieszonych jej rąk, a ona, cofając się, oparła się o biurko, rzekł smutnie:

— Bądź spokojna. Nie chciałem ci zrobić przykrości. Ja się nie kocham w tobie jak ten chłystek, ale kochałem cię przed laty. Wolałaś wtedy Zbigniewa.

Teraz Nata nie puszczała jego ręki i pełnymi łez oczyma wpatrywała się w mówiącego.

— Nie dziwiłem się... byłaś młoda a on był świetniejszy... Pracowaliśmy tu razem, teraz moja mała Nato, i wspomnienia całą falą ogarnęły mnie jak powódź. Musimy się ratować... a przede wszystkim wyratuję ciebie z tej toni. Przecież między tobą a tym młokosem nie może być...

— Nic! nic nie ma! — zawołała Nata, odzyskując głos, gdy szło o prawdę wobec Adriana. Byłam szalona, żal mi go było jak dziecka...

— Wziąłbym ci ten ciężar z serca i myśli, ale on ode mnie nic nie przyjmie.

— Mniejsza o niego — szepnęła. — A my?

— Dla nas nie ma zmian, nie ma planów. Pójdziemy oboje drogą prostego, najcodzieniejszego obowiązku.

— Adro! Adro!

Nata płakała, a pajęcza jej chusteczka rozmazywała po twarzy serdeczne łzy.

Adrian obsuszył je swą chustką i przy-

tulił jak małą dziewczynkę do potężnej swej piersi.

— Co chcesz żebym zrobiła? — pytała pokornie.

— Nic nie dyktuję, Nato, tylko pamiętaj o jednym, że przez Stwórcę obciążeni jesteśmy ciałem, a ozdobieni duszą.

— Więc to pożegnanie? — jęknęła.

Zamknął ją na chwilę w uścisku tak mocnym, że czuła i słyszała jak się w jedno łączą łomoty ich serc bijących szalonym i smutnym szczęściem.

A potem... zatrzasnęli archiwum, zgasili światła i wyszli ku szarej powszedniości.

Wydała się im niemal ulgą.

Pani Marcelina żegnała już Wiktora i Annę.

Adro schylił przed matką Tomasza swą znużoną głowę, odeszli....

Została tylko Nata.

W pustej ulicy, wśród nocy rozlegały się ginące kroki...

(D. c. n.)



BOGUWOLA

Na Osiedlu

Na Osiedlu był tylko jeden sklep, oczywiście spożywczy, a raczej, jak zwykle w takich okolicznościach, wszystkiego potrochu można tam było dostać. Prowadziła sklep niejaka Jabłońska przy usilnej pomocy dwóch młodziutkich córek. Więcej tam było dobrych chęci niż umiejętności i sprytu. Ale że wagę dawały dobrą, towar choć niewykwintny, ale i nieostatni, więc klienteli nie brakło.

Zresztą — jedyny sklep! — Dobrze że i taki jest. A do tego wiedzieli, że Jabłońska sama jak palec z trojgiem dzieci tak już trzy lata borykać się musi. Ona i troje dzieci: drobna Natalcia, duża Wandzia i Jacuś. Ten miał ledwie pięć lat, kiedy to się stało. Ta krzywda.

Chociaż... Każda rzecz ma z innej strony inne oblicze. I tu tak było.

Jabłoński w chwilach rozpędu zwierzał się — oczywiście tym, którzy w miasteczku nigdy nie byli, mówił z patosem:

— Jej i dzieciom zostawiłem wszystko, wszystko! — Dom, ogród, sklep, umeblowanie. Wyszedłem jak stałem. Sobie — nic. Macie, weźcie! a mnie dajcie wolność! Pan rozumie, czasem się człowiek dusi... — tu gmerał, palcem między kołnierzykiem, a szyją.

Przygodni słuchacze, najczęściej przy kieliszku wzdychali i rozczulali się nad niezwykłą szlachetnością Jabłońskiego. Mniej zamroczeni dziwili się tylko w duchu, czemu upragnioną wolność zmienił na nową niewolę w gościnnym i dochodowym domu leciwej, ale zamaszystej mieszczki Grochowa. Ale któż zbada przepaście ludzkiego serca?!

Ci znów, co patrzyli od strony Osiedla, wiedzieli, że dom była to drewniana klitka, ot cztery „dziury". Sklep, dwa pokoiki i kuchenka, a plac, to najmniejsza działka na płaszczystej parceli. No, a ze sklepu i z domu mebli nie zabrał, bo właśnie wszystkie były opisane za podatki. Jednak we dwoje było lżej. Jabłoński jeździł po towary, znał się na przeróżnych urzędowych papierkach.

Kiedy to się stało, jakoś dobrzy ludzie pomogli. Jabłońska przekonała się prędko, że prowizje pośredników lepiej się jej kalkulują, niż gorliwa kilkudniowa krzątanina męża w stolicy. A i dzieci podrastały. Zostawała strona moralna — żal, czczość, poczucie krzywdy, owe: dlaczego? Bez odpowiedzi, a raczej z tysiącem własnych odpowiedzi i komentarzy wypłakanych w bezsenne noce.

Ale że roboty było dużo, to i czasu brakło na żal i czarne myśli. Pomagała jej starsza Natalcia, a tego roku po skończeniu szkoły przybyła druga pomocnica — Wandzia, silna i rosła, którą niewtajemniczeni uważali za starszą. Ją odda do szycia. Jacuś jeszcze mały.

Handel idzie ospale, ale na wiosnę się ruszy, jak co roku. Osiedle zabudowują, ciągle gdzieś wożą cegłę, wapno, budulec. Tak, tak inny ruch, inne życie, gdy słońce przygrzeje.

Ot i naprzeciw w willi, którą ledwie rok temu wykończono, już coś przerabiać będą, bo od wczoraj zwożą przeróżny materiał do budowy. Krząta się tam jakaś pani, wysoka, szczupła, czarno ubrana, służąca była już w sklepie po pieczywo.

Nic nie zapowiadało nieszczęścia. Dopiero murarze wieść o nim przynieśli.

— Sklep się robi, pani Jabłońska!

— Jaki? — zadrżała ogarnięta złym przeczuciem.

— A jaki tu na tym odludziu będzie? — Musowo taki rozmaity jak ten.

Bliższe szczegóły przyniosła stała klientka — tramwajarka. Plotuch baba była, wścibska, na książeczkę brała i kapaniną oddawała, choć mąż stałą pracę miał i nieźle zarabiał. Ale już taka była. Ona to zamówiła się do majstrów — niby piec dymi — coś poprawić. Ot, takie próżne gadanie, znali ją to i nie słuchali nawet. Wlazła byle się wkręcić. Ale z czarną panią rozmawiała długo.

— A więc będzie sklep — z Warszawy się przenosi. Będzie wszystko: konserwy, wędliny, wódki, owoce. Bardzo miła pani! — wywodziła złośliwie, spoglądając naiwnie na pobladłą Jabłońską. — Widzisz, wydro — myślała z uciechą, nie chciałaś poczekać, wołałaś o pieniądze, inaczej teraz zaśpiewasz!

Ale że jeszcze nie była pewna, jak to tam z kredytem w nowym miejscu będzie, więc się przymilała:

— A niech i dziesięć założą — co pani do tego? — pies ten co panią opuści! Ja sama pierwsza pani nie odstąpię. Moja noga raz tam postała i szlus!

Teraz co dzień przybywało wiadomości o nowym sklepie. Robotnicy wpadali po tytoń, po prowianty i opowiadali dziwy. A to drzwi będą się same zamykały, kasa będzie zamorska z wyskakującą ceną. A waga? — Z lusterkiem. Baba nos w lusterku będzie oglądała, a naważą jej ile chcą. Ale! Wszystko będzie na oczach — strzałka pokaże.

— Takich białych wystrzyganych papierków jak tu nie będzie, ani ząbków, na których różne kolorowe naczynia kuchenne wyrobione — lakier, cerata, szkło i marmur. Tak, tak będzie, pani Jabłońska!

Wszystko to jak kamienie waliło się na jej biedną głowę! Aż ją całkiem straciła. Myliła się w rachunkach, przekładała paczki z miejsca na miejsce, przeważała, niedoważała.

A kiedy wieczorem ukończyła z Natalką rachunki, Wanda posprzątała po kolacji i obie córki za przykładem Jacusia zasnęły, biedna matka zasnąć nie mogła.

— Co będzie?

Siadała na łóżku, wlepiała w ciemność oczy i powtarzała sobie i nocy to rozpaczliwe pytanie. Różne szalone projekty przychodziły do głowy . Rozszerzyć sklep... za co? Przenieść się gdzie indziej? Na to trzeba by dom sprzedać, kto go tam kupi od razu? A zresztą była to własność jej i męża, jeśli zgodzi się na sprzedaż, czy nie zechce zabrać swej części. Ograniczyć wydatki i prowadzić dalej? Ona wiedziała najlepiej, że dwa sklepy nie utrzymają się na Osiedlu. Jeden paść musi. I tym jednym będzie jej sklep. Nie było wyjścia, nie można było nic wymyślić. Można było tylko całą duszą, całą mocą zrozpaczonego serca modlić się, wołać bezgłośnie o ratunek do Boga.

Oczywiście całe Osiedle interesowało się nowym sklepem. Nareszcie porządny sklep! — zdecydowano z ulgą. Nowa właścicielka szykowała pełna zapału i dobrych chęci. Widziała mizerny sklepik Jabłońskiej, wiedziała, że straci trochę, ale przypuszczała, że w takiej dziurze kupuje tylko biedota i ta pozostanie przy dawnym sklepiku. Jej klientela będzie się rekrutowała z bogatych mieszkańców Osiedla, którzy zaopatrują się w towary w mieście. W Warszawie na każdym rogu, w każdym nieomal domu były sklepy spożywcze. Zakładali je, zwijali — trwały jakoś. Tak i tu był jeden, a będą dwa. Od tramwajarki, od robotników, nawet nie pytając, dowiedziała się o doli i niedoli Jabłońskiej, o jej troskach, biedzie, uczciwości, o dzieciach, mężu — wszystko! Ot jakby ją znała dawno i dobrze. Dowiedziała się też, jak to będzie dalej.

— Jasne, jak na dłoni — wróżyła rozpędzona jejmość, wszyscy przejdą do pani. I ci co płacą, bo każdy za swoje trzy grosze chce mieć wszystko, jak się patrzy i ci co nie płacą, bo dotychczas, choć kapaniną oddać musieli, a teraz? — Adiu! pani Jabłońska, idziem w inne strony!

Słuchała uważnie z grzecznym uśmiechem. Wreszcie jejmość odeszła unosząc w duszy nieomal pewność, że za cenne informacje jej pierwszej kredyt się należy.

Nowa właścicielka długo nie wychodziła ze sklepu tego wieczoru, chodziła w pustce i mroku i rozmyślała jednocześnie o wielu rzeczach.

I o tych paczkach, że je trzeba ostrożnie odbić i że mury zimne: otwarte było cały dzień, ale zimą nikt nie palił. I że wiosna, ale nim letnicy przyjadą, to się zdąży. Tu wyskakiwała sprawa panny Weroni, czy zdecyduje się przyjechać, czy rzuci Warszawę, a jeśli rzuci, to czy zostanie na zimę. Hu — same we trzy. Teraz myśli czepiały się Michalinki. Kościół ma bliżej niż w Warszawie, owszem, podobał jej się, jest tu też jakieś bractwo, czy koło, gdzie może imponować znajomością stolicy. A jeśli nie zechce zostać... Tak tu cicho... Dobrze mi tu będzie. *(D. c. n.)*

Ostatnie chwile sławnych kobiet

Ostatnie chwile sławnych ludzi i ostatnie, wypowiedziane przez nich słowa, są zwykle odzwierciedleniem całego ich życia i syntezą ich dążeń i ambicji. To też nie tylko biografowie przywiązują wielką wagę do tych ostatnich chwil, ale też opowieści i legendy przekazują je z pokolenia na pokolenie.

Cesarzowa Agrypina ,kobieta sławna z piękności, ambicji a również i z zimnego okrucieństwa, po wielu trudach i podstępach zdobywa tron rzymski dla swego syna. Ale opieka cesarzowej była niewygodna Neronowi i postanawia pozbyć się matki; rozkazuje więc swemu zaufanemu żołnierzowi by ją zasztyletował. „Przebij mój brzuch" rzekła do niego bez cienia lęku cesarzowa, jak gdyby chciała dobrowolnie ukarać swe wnętrzności, za to, że wydały na świat tak potwornego syna.

Egipska Królowa Kleopatra, znana w historii zarówno z wdzięku i urody, jak i z okrucieństw i rozwiązłości, widząc, że bitwa pod Akcjum zdecydowała o jej losie, pozbawia się życia, mówiąc: „Nie zaprzęgniecie mnie do swego triumfalnego rydwanu".

Joanna d'Arc, stojąc już na podpalonym stosie, zwraca się do otaczających ją tłumów: „Wszystko czyniłam na rozkaz Boga. Nie, nie, moje głosy wewnętrzne nie oszukały mnie!".

Madame du Barry, despotyczna i zazdrosna przyjaciółka króla Francji Ludwika XV-go, została skazana przez Komitet Rewolucyjny na śmierć. Stojąc u stóp gilotyny, kurczowo zaciska ręce, prosząc kata: „Darujcie mi jeszcze małą chwilę".

Czarująca i lekkomyślna królowa francuska Maria — Antonina ginie na szafocie, pełna bohaterskiej odwagi i dumy. W jej celi więziennej, znaleziono na pierwszej stronie książki do nabożeństwa, z której modliła się do ostatniej chwili, zapisane przez nią w dniu stracenia, pożegnalne słowa: „Boże, zmiłuj się nade mną! Oczy me nie posiadają już więcej łez, by was opłakiwać moje biedne dzieci! Adieu — Marie Antoinette".

Młodziutka żyrondystka z czasów wielkiej Rewolucji, Manon Roland przed śmiercią pragnie tylko dowiedzieć się czegoś o swym mężu i córeczce. Na szafot podąża spokojna i uśmiechnięta, a widząc bezgraniczne przerażenie współskazańca, który miał zginąć po niej, postanawia umrzeć po nim dopiero, by nie zwiększać jeszcze jego cierpień, przez obecność przy jej śmierci. Prosi więc o to kata, z swym najpiękniejszym uśmiechem: „Wszak spełni pan ostatnią prośbę kobiety?". Ginie do ostatniej chwili mężna i odważna ,a patrząc na pomnik Wolności zdobiący plac Rewolucji, mówi konając: „Wolności, ile zbrodni popełnia się w twoim imieniu!".

Charlotte Corday, fanatyczka idei politycznych, która zabiła jednego z przywódców rewolucji francuskiej Marat'a by pomścić krzywdy, które wyrządził żyrondystom, przed straceniem pisze do swej przyjaciółki: „...nie żałujcie mnie ,niech pocieszą was myśl, że na polach Elizejskich połączę się z Brutusem i innymi bohaterami starożytności; nowożytnymi bohaterami nie zachwycam się— są zbyt mali".

Matka Wielkiego Cesarza Francji, Napoleona I-go, Maria — Letycja Bonaparte kończy wspomnienia swego życia, spisane na krótko przed śmiercią, słowami: „Moje szczęście zniknęło z upadkiem Napoleona; zrezygnowałam wówczas z wszystkiego, gdyż nikt nie jest w stanie odczuć tak jak ja i zrozumieć całej głębi upokorzenia, które na nas spadło wraz z detronizacją cesarza". Umierając mówi: „Bóg pozwala bym już przestała cierpieć".

Sławna z swej piękności, inteligencji i wykształcenia panna de Lespinasse gromadziła w swych salonach paryskich w XVIII-ym wieku całą elitę intelektualną. Czując zbliżającą się śmierć, skreśliła do jednego z swych przyjaciół ostatnie swe słowa: „Żegnaj, mój drogi. Gdybym mogła wrócić do życia, chciałabym go jeszcze użyć na to, by cię kochać — ale nie ma już czasu".

Czarująca Paryż rozumem i niepospolitą urodą, Madame Marie - Thérèse Geoffrin, którą z miłością i przywiązaniem Stanisław August Poniatowski zwał: „dobrą, kochaną Mamusią", u schyłku życia, wyczerpana chorobą i sparaliżowana, dyktuje swej córce ostatnie słowa do niego, które zdołała wypowiedzieć: „Kocham Cię z całego serca".

„Kochałam Boga, mego ojca i wolność" — mówi umierając sławna pisarka francuska i nieustraszona bojowniczka idei postępowych, która wielką rolę odegrała w życiu politycznym, Madame de Stael.

Siostra Napoleona I-go Maria - Paulina Borghèse, dzięki swej posągowej urodzie zwana „Wenus z Korsyki" przed samym zgonem poleciła podać sobie zwierciadło. Ostatnie jej słowa były: „Jestem jeszcze zawsze bardzo piękna".

Lukrecja Borgia, piękna córka papieża Aleksandra VI osławiona z powodu niemoralnego życia i wielu zbrodni umiera mówiąc: „Wszystko robiłam dla miłości".

Autorka sławnych „Listów portugalskich", płomienna i urocza Marianna d'Alcoforado, zakonnica klasztoru PP. Franciszkanek w Béja, która złamała śluby zakonne z miłości do oficera francuskiego, późniejszego Marszałka Francji, de Chamilly, czując że zbliża się śmierć rzekła do otaczających ją zakonnic: „Zbyt krótko żyłam, zbyt mała jeszcze była moja pokuta i cierpienia".

Ostatnimi słowami zasłużonej działaczki społecznej i reformatorki pielęgniarstwa Florence Nightingale, która całe swe życie niosła pomoc chorym i rannym, było życzenie, by pochowano ją jak najskromniej na małym, wiejskim cmentarzyku obok rodziców i by żołnierze, dla których była zawsze prawdziwą samarytanką, nieśli jej trumnę.

Matka genialnego poety, Goethego, będąc ciężko chora, usłyszała pewnego wieczora koncert, który odbywał się gdzieś, w pobliżu i którego melodie dochodziły do niej przez otwarte okna: „Chcę zasypiając myśleć o muzyce, która niebawem już powita mnie w niebie" — rzekła! Istotnie zmarła tej samej nocy.

Anita Garibaldi, gorąca patriotka i wierna towarzyszka życia dzielnego Garibaldiego, umiera w wiejskiej chacie, w której wraz z mężem schroniła się przed wrogami. Po pożegnaniu z mężem konając mówi: „Italia i synowie".

Włoska artystka dramatyczna Eleonora Duse wiele przecierpiała w życiu i zanim zdobyła uznanie i sławę, żyła w niedostatku i nędzy. Co raz więcej osłabiająca ją gruźlica zmusza do przerwania podróży po Ameryce, którą mimo choroby przedsięwzięła dla celów zarobkowych. Umiera w Pittsburgu nie mając przy sobie nikogo bliskiego. Ostatnie jej słowa były: „Chcę jechać do domu, muszę się spieszyć, coś myśleć, coś działać... tak zimno się robi, przykryjcie mnie!"

Piękna małżonka Franciszka Józefa I-go, cesarzowa Elżbieta była zamiłowaną znawczynią sztuki i wielką estetką. „Pragnęłabym umrzeć w pięknie" — mawiała zawsze. Jak wiadomo, gdy szła na statek w Genewie fanatyczny anarchista Lucneni pchnął ją sztyletem w serce. Nieszczęśliwa cesarzowa o własnych siłach dowlokła się na pokład. Z uśmiechem skinęła głową otaczającym ją i z słowami na ustach: „Dziękuję, panie kapitanie", zasnęła na wieki.

Cesarzowa austriacka Maria-Teresa spokojnie i odważnie oczekuje zbliżającej się śmierci. I chociaż syn radzi by odpoczęła trochę i zasnęła, odmawia, mówiąc: „Nie chcę być znienacka zaskoczona przez śmierć; chcę być wciąż gotowa by widzieć ją, gdy nadejdzie!"

Królowa angielska Maria Tudor, nie mogła przeboleć straty miasta Calais. Umiera z słowami: „Jeżeli otworzycie moje serce, zobaczycie tam wyrytą nazwę: Calais".

Królowa Szkocji i Francji Maria Stuart w dniu swego stracenia pociesza damy dworu: „nie płaczcie, zabezpieczyłam waszą przyszłość — a moim wrogom podziedzcie, że umieram jako dobra katoliczka". Do katów, którzy przyszli prosić o przebaczenie za śmierć ,którą zmuszeni są jej zadać mówi: „Wybaczam wam z całego serca, gdyż mam nadzieję, że śmierć zgotuje kres moim cierpieniom". Potem żegna się z damami dworu i służebnymi, upominając je by nie lamentowały i nie szlochały głośno, przyklęka przed krucyfiksem i mówi z Psalmu ostatnie swe słowa: „In te, Domine, confido, ne confundar in aeternum".

ig.

PAN MINISTER W.R. I O.P. PROF. DR. WOJCIECH ŚWIĘTOSŁAWSKI CZŁONKIEM DOŻYWOTNIM T-WA POPIERANIA BUDOWY PUBLICZNYCH SZKÓŁ POWSZECHNYCH

W dniu 26.VI.1939 r. P. Minister Prof. Dr. Wojciech Świętosławski przesłał Zarządowi Głównemu Towarzystwa Popierania Budowy Publicznych Szkół Powszechnych następujące pismo:

„Uprzejmie komunikuję, iż bardzo chętnie zapisuję się na członka dożywotniego Towarzystwa. Podpisaną deklarację członkowską dołączam.

(—) Minister W. Świętosławski".

Powyższy krok Pana Ministra Oświaty—to publiczny wyraz jak najdalej idącej aprobaty i uznania dla działalności jednej z najbardziej użytecznych instytucyj społecznych, jaką jest Towarzystwo Popierania Budowy Publicznych Szkół Powszechnych.



Z książką w przyjaźni

Dobrze się teraz dzieje, że wydawcy polscy podążyli za wzorem swych zagranicznych kolegów w dziale literatury rozrywkowej dla młodzieży. Rytualne przygotowywanie nowości na wydawnictwa „gwiazdkowe" przestało obowiązywać. Nowości dla młodzieży ukazują się sporadycznie w ciągu całego roku kalendarzowego, a koniec roku szkolnego sprzyja wydatnie nasileniu się nowych wydawnictw na półkach księgarskich.

Trzeba podkreślić z uznaniem, że wśród ostatnich książek szeroko została uwzględniona skala wieku i zainteresowań młodych czytelników. I dlatego przegląd tych nowości potraktujemy z całą konsekwencją rozpoczynając od najmłodszych odbiorców, aż do młodzieży dorastającej.

*

Książką pełną humoru jest *„Fernando"*, którą według tekstu *Munro Leafa* napisała Irena Tuwim, a zilustrował Robert Lawson. Nakład J. Przeworskiego w W-wie 1939 r.

Z niefrasobliwej książeczki pisanej płynnym wierszem wyłania się ku małym czytelnikom historia małego byczka urodzonego w Hiszpanii. Byczki, jak byczki, są na całym świecie ,jak się urodzą, małymi cielętami, o które troskają się ich matki — krowy. Tak by się zdawało, że temat przystępny i mało oryginalny.

Tymczasem historia marzycielskiego Fernando daje okazję do roztoczenia przed dziatwą bogatego odmiennością uroków i obyczajów świata Hiszpanii. A Munro Leaf, drogą prostą znakomicie dobranych i uszeregowanych przypadków, przeprowadza czytelników przez skłębiony wir powodzeń i niepowodzeń Fernanda, aby w końcu po wielu niebezpieczeństwach doprowadzić go do szczęśliwej sielanki na umiłowanej łące pod szumiącym drzewem, gdzie Fernando zażywa upragnionego spokoju. Książeczka jest napisana z polotem i brawurą i bogato ilustrowana.

*

Szereg obrazków wierszowanych zebrała *Lucyna Krzemiecka* w książeczce pt. *„O duszkach zawieruszkach"*. Nakład J. Przeworskiego 1939 r. Ilustrował Antoni Kudła.

Trzech swawolnych, płochych duszków: malarz, grajek i poeta żyło sobie w leśnej głuszy. Byli bardzo ciekawi życia i wszystkiego co ich otaczało. Nie wystarczały im jednakże własne sprawy i własne kłopoty — mieszali się i do ludzkich trosk, by im nieraz skutecznie zaradzić, co się duszkom nierzadko udawało. Śliczna i nie pozbawiona głębokiego sensu jest bajeczka pt. „Na grzybowym dworze", a opowiadania „O trzech myszkach towarzyszkach" ożywione są wielkim wdziękiem.

*

Książką zdumiewająco aktualną i niepowszednią z racji swego źródła pochodzenia jest *Charlotte Kellogg* — „Dziewczę, *które rządziło królestwem*". Nakład Księgarni Literackiej w W-wie 1939 r.

Charlotte Kellogg pochodzi z Kaliforni i jest raczej rasową publicystką—essayistką, aniżeli literatką. Bliska współpracowniczka Herberta Hoovera w dziele jego pomocy krajom dotkniętym klęską Wielkiej Wojny przebywała czas dłuższy w Europie. Obserwacje swe i refleksje zebrane na Starym Lądzie Charlotte Kellogg publikuwała w licznych artykułach amerykańskiej prasy i w odczytach. Polska i Belgia skoncetrowały na sobie uwagę, a może nawet i sentyment utalentowanej publicystki. Życiorys Piotra Curie napisany przez naszą wielką rodaczkę Marię Skłodowską-Curie, Chorlotta Kellogg przełożyła na język angielski. A spotkaniu z Ignacym Paderewskim zawdzięcza p. Kellogg swe zainteresowanie postacią polskiej królowej Jadwigi i niepowszednią pracę monograficzną poświęconą tej pięknej i niepospolitej monarchini.

Życiorys królowej Jadwigi był opracowany przez Charlotte Kellogg pierwotnie wyłącznie dla dorosłych. Sukces jednak tej monografii skłonił autorkę do adaptacji własnego utworu na użytek młodzieży. „Dziewczę, które rządziło królestwem" jest właśnie tą książką przystosowaną dla młodzieży. Na język polski z oryginału angielskiego przełożyła ją bardzo starannie p. Halina Huszczyńska. Oczywiście dzieci polskie czytające książkę p. Kellogg o umiłowanej królowej Jadwidze odczują niezawodnie niedosyt barwności i soczystości tła epoki bardzo wstrzemięźliwie podmalowanego przez ostrożną autorkę. Natomiast dzieci Polonii amerykańskiej oraz dzieci całego świata ujrzą wierny wizerunek królowej Polskiej, która wyżej ceniła obowiązek swój względem Polski ,aniżeli osobiste swe szczęście. I za tę wierność historyczną i psychologiczne wyczucie należą się p. Charlotte'cie Kellogg słowa szczerej podzięki od polskiego społeczeństwa.

Maria Ankiewiczowa



Do modeli na str. 12-ej.

W zwierciadle mody

O letnich ślubach

Wprawdzie latem nasilenie małżeństw nie jest tak wielkie ,jak w karnawale lub wczesną wiosną, tym niemniej osoby zainteresowane zasypują naszą Redakcję pytaniami na ten temat.

Chodzi głównie o to, jak się ubrać do ślubu, aby to było ładnie, praktycznie, niedrogo i zgodnie z tradycją. Oczywiście, że bardzo trudno pogodzić te wszystkie zalety razem. Tym bardziej trudno, że każda panna młoda (a często dużo więcej matka lub babcia) marzy o tradycyjnej ślubnej sukni białej z welonem.

Biała ślubna suknia musi być wykonana latem z żorżety lub tafty, o ile jest stylizowana. Koniecznie z długimi rękawami, pod szyję długa i z trenem (może być i bez). Do tego nieodzowne białe pantofle, suty bardzo welon z iluzji, którą można obszyć dokoła koroneczką.

Ale iluzji dać trzeba dużo bardzo, żeby robiła piękne wrażenie. Do takiej całości niezbędny jest bukiet ze świeżych kwiatów i artystyczne lub chociażby estetyczne upięcie welonu.

Ale taki strój panny młodej jest kosztowny, chociaż nie wymaga latem płaszcza i jest to strój na jeden raz. Używanie ślubnej sukni, jako wieczorowej jest nie do pomyślenia bez przeróbek.

To jedna sprawa. A teraz druga. Tradycyjna biel panny młodej wymaga przy swoim boku koniecznie pana młodego we fraku lub co najmniej w żakiecie, o ile ślub odbywa się w godzinach rannych. Oprócz tego cały orszak lub tylko towarzyszące ślubowi osoby muszą się do tego stylu podciągnąć „wieczorowo". A i przyjęcie musi wtedy nosić charakter uroczysty i weselny. Są to więc wszystko okoliczności i wydatki, na które tylko bardzo nieliczne rodziny mogą sobie pozwolić.

Dlatego też młode pary dążą obecnie do zawierania małżeństw w sposób skromniejszy. Dlatego też coraz bardziej rozpowszechnia się branie ślubów w kostiumach lub w sukniach.

Wpływają na to oczywiście względy praktyczne. Chęć wydania mniej na przyjęcie i sprawienia takiej toalety, którą można będzie dużo razy jeszcze nosić. Toalety, która nie będzie miała stempla sukni „ślubnej".

Jeżeli panna młoda decyduje się na kostium, to można go uszyć z wełny lekko kremowej, dając spódniczkę z leciuteńkim kloszem lub z fałdami (prostą). Może to być również spódniczka plisowana, o ile kupiono cieniutką wełnianą żorżetę.





Suknie dla panny młodej i orszaku.

Żakiecik zawsze skromny w fasonie raczej angielskim. Do tego biała powiewna bluzeczka z szyfonu lub żorżety odszyta w zakładeczki podłużne i przybrana falbankami z tego samego materiału lub z koronki.

Można nosić również bluzeczkę z jedwabiu lub organdyny czy też haftu.

Pantofelki białe, pończochy „opalone", butonierka ślubna i bukiet nieduży.

Oprócz wełnianych można latem nosić do ślubu kostiumy białe z grubego jedwabiu lub piki. Bluzeczka zawsze wtedy musi być bardzo lekka i powiewna, włożona jak i wszystko na biały spód.

Wszelka kolorowa bielizna, przebijająca spod białego kostiumu wygląda na ślub nie tylko nieładnie ale i niepoważnie.

Do kostiumów obowiązuje kapelusz biały, który można osłonić woalką lub przybrać kwiatami, czy też wstążką. Należy pamiętać jednak, aby to był kapelusz „kostiumowy". O ile panna młoda nie chce kostiumu białego, może się ubrać w jasnopiaskowy, do którego włoży bluzeczkę różową a wszystko brązowe (buty i kapelusz). Może się też ubrać w jasnopopielaty z białą bluzką i kapeluszem białym. Wreszcie w bardzo bladoniebieski.

Pan młody ubiera się „przy kostiumie" w ciemny wizytowy garnitur, w czarne obuwie i spokojny krawat w dyskretny wzór. Koszula biała i kołnierzyk sztywny.

Są jednak młode panie, które nie lubią kostiumu i radeby na ten dzień ubrać się trochę odświętnie. Tym można by polecić skromną suknię z białego jedwabiu o spódniczce plisowanej lub kloszowej, obszytej falbanką z koronki i płaszczyk wełniany biały albo suknię kolorową w kolorze delikatnym, pastelowym i do tego płaszczyk biały albo ciemniejszy od sukni, np. granatowy, brązowy, wiśniowy. Kapelusz dobrany do sukni, jeżeli będzie filcowy, słomkowy może by w kolorze naturalnym, dzisiaj najmodniejszym. *Marieta*

Na str. 29 i 32 podajemy kilka modeli specjalnie pomyślanych jako komplety do ślubu.

Co nosi Paryż

Paryż w obecnym sezonie jest ...różowy. Oto pierwsze wrażenie,jakie uderza szczęśliwą panią ,mającą możność na własne oczy zobaczyć teraz stolicę mody. Paryż jest różowy — kolor różowy króluje na ulicy, na wystawach sukien, na kapeluszach ,na eleganckich wyścigach konnych popołudniu i w Lasku Bulońskim rano i kiedy się tylko pięknej pani spodoba. Nie mówimy tu już o nieszczęsnym, tak obnoszonym kolorze cyklamenowym, cudownym odcieniu, gdy go jest mało, a obecnie tak spopularyzowanym, że niemal jest w złym tonie. Modny jest w ogóle kolor różowy we wszystkich możliwych byle twarzowych odcieniach — oto pierwsza uwaga dla pań, które zechcą sobie teraz jeszcze jedną sukienką wzbogacić letnią garderobę.

Modne paryskie kapelusze mają dwa główne typy. Pierwszy to szerokie sombrero trzymające się w tajemniczy sposób na głowie, niemal „na słowo honoru", ze słomki, koronki, lub niezmiernie teraz modnego tiulu. Tiulowy kapelusz widziano niedawno u jednej z najelegantszych Paryżanek: niezmiernie szeroki był prawie zupełnie przezroczysty, tylko naokoło głowy grubiej ułożone warstewki tego samego tiulu tworzyły ciemniejszą gwiazdę. Wyglądało to jak leciutka delikatna gwiazda wokół głowy ,otoczona szeroką mgłą aureoli. Przy odrobinie zręczności można sobie samej w ten nieskomplikowany sposób wyczarować z tiulu w dowolnym kolorze najmodniejszą paryską kreację. Drugi rodzaj to płaskie canotier, pełne kwiatów.

Sukienki letnie zachowują swoją zasadniczą linię z wiosny: króciutkie, szerokie, często plisowane spódniczki, bluzeczki skromne, koszulkowe nawet przy najwykwintniejszych popołudniowych jedwabiach. Z deseni widzi się dużo pasów i małych groszków. Drobne kolorowe kwiatki jakby zaczęły się już nudzić prawdziwym elegantkom. Do bardzo wykwintnych kompletów należy sukienka niebieska w granatowe groszki, spódniczka plisowana, skromna bluzeczka i z tego samego jedwabiu piękny, szeroki kapelusz z kokardą. Groszki są modne i w kompletach plażowych i w sukienkach i w dodatkach (rękawiczki, paski ,torebki). Jeśli chodzi o dodatki, to one właśnie nadają „klasę" skromnym napozór komplecikom. Bardzo kolorowe ażurowe rękawiczki, skórzana torebka bardzo suto marszczona na okrągłej rączce, wysoko (na zgrabnej nóżce!) wiązane wstążki od sandałów à l'antique. W kompletach popołudniowych widać wielkie staranie o prostotę. Widzi się taką samą aplikację białą w kształcie dwóch długich liści na ciemnej bluzce, i taką samą na kapeluszu. Popołudniowy płaszczyk z rękawami do łokci jest zupełnie przezroczysty, z jedwabnego muślinu, i ukazuje doskonale sukienkę w duże barwne kwiaty.

Wieczorami widuje się w eleganckich salonach znowu kolor różowy. Paryżanki przypominają w tych różowościach ogród rozkwitłych róż, bo spódniczki ciągle nie przestają być szerokie. Te prawie krynoliny nie potrzebują żadnych krynolinowych „urządzeń" pod spodem w rodzaju obręczy, sztywnych dessous i t. p., robi się je bowiem z olbrzymich ilości metrów leciutkiego materiału: tiulu, muślinu, koronki, organdyny ,który ,obcisły w pasie, na dole rozkłada się w majestatyczny i pełen wdzięku krąg. Szerokie spódniczki i obcisłe staniki to ulubiony kontrast przy wieczorowych toaletach. Widuje się już nawet suknie tak sfałdowane na biodrach, że z tyłu tworzy się staroświecki „panier à l'infante", który straszył nas do niedawna na fotografiach babek. Jeśli chodzi o materiały, widuje się w ogóle mało deseni, a wśród nich bezapelacyjnie przeważają pasy. Modne są suknie z organdi, naszywane w paski poprzeczne lub podłużne. I obcisły gorsecik z mory z taką samą ogromną szarfą przy lekkiej i szerokiej spódniczce. I szerokie dekolty „Louis — Philippe" i wspaniałe ,różnobarwne girlandy kwiatów przy dekolcie. A smacznym wyjątkiem wśród tych krynolin może być suknia wieczorowa z jedwabnej georgetty w ogrom-





ne kwiaty, złożona z długiej do ziemi spódniczki, w szpic wyciętej bluzeczki i bolerka z rękawami ze srebrnych lisów. Cała suknia jest drobniutko splisowana.

Wieczorem w teatrze nie widać balowych krynolin. Suknie są skromniejsze, dostosowane do męskich smokingów. Tu ulubionym modelem jest długa i szeroka spódnica, skompletowana bluzką zupełnie gładką, sportową, z długimi rękawami, bez cienia dekoltu, w odmiennym niż spódnica kolorze. Przez zmianę bluzeczki zyskuje się zupełnie nową toaletę, a to jest ważne dla równie praktycznych jak eleganckich Paryżanek.

Horoskopy na przyszłość? Trudno coś o nich powiedzieć w środku lata. W każdym razie kto wie, czy po trzyletnim królowaniu w zimie nie upadnie tyrania krynoliny? W nowych kolekcjach spotyka się już prościutkie sukienki w stylu średniowiecza czy dyrektoriatu. Bogate hafty, maleńkie bolerka z długimi rękawami, parę fałd à l'antique. Z drugiej strony wąska suknia ma jakgdyby tendencję do naśladowania mody roku 1880 (cofamy się!): obcisły wąski stanik aż za biodra wymodelowany jak gorset, i szeroka spódnica z tiurniurą. Kto wie?...

Może jednak przypuszczenia nasze co do przyszłej linii mody są mylne. Są znaki, które by na to wskazywały. Ostatnio bawiła w Paryżu jedna z najelegantszych gwiazd filmowych, Myrna Loy, i oczywiście porobiła w stolicy mody wielkie zakupy toaletowe. Uznaniem Myrny cieszy się przede wszystkim dom mód Balenciage'a. Myrna zakupiła w nim pięć toalet, a wszystkie — krynoliny.

Model A. Krynolina z błękitnego satin, staniczek obcisły zapięty na małe czarne guziczki, szeroki, wykładany kołnierz obszyty czarną plisą również z satin, takie same plisy na dole spódnicy i promieniście ułożone wzdłuż od paska do dołu. Model B. Suknia krynolina princesse z białej organdi, ozdobiona niezwykle pracowitym deseniem liści i kwiatów z walansjenek. Staniczek bez żadnych ramiączek. Model C. Suknia z białej jedwabnej piki z małym trenem ,pod szyją mała kokardka, długie rękawy. Ozdobiona haftem niebieską wełną i tak samo lamowana u dołu. Model na elegancki obiad. Model D. Obcisły do paska i szeroki aż do dołu płaszcz z białej, wyciskanej w deseń grubej piki, zapinany na złote guziki. Maleńki kołnierzyk pod szyją, cztery półokrągłe kieszonki. Model E. Suknia wieczorowa, czarna, z dużym dekoltem z tyłu, bardzo szeroka spódniczka.

Myrna Loy wierzy więc, jak widać, w niezmienną modę krynoliny. To jest linia lata ,to teraz nosi Paryż. Ale co jesień przyniesie?

Jane.

O tym i owym

POMYSŁOWI SYNOWIE WSCHODZĄCEGO SŁOŃCA

Japońscy i chińscy rybacy nie lubią zadawać sobie trudu i łapać ryby na wędkę lub w sieci, to też częstokroć stosują sposób dużo prostszy, aczkolwiek można powiedzieć, że raczej okrutny. Wyjeżdżając łodzią na morze, zabierają z sobą oswojone kormorany, ptaki żywiące się rybami. Każdy ptak znajduje się na długim sznurku, zakończonym pętlą owijającą mu szyję. Ujrzawszy zdobycz, kormoran nurkuje i po chwili wypływa z rybą niedaleko łodzi, aby jej jednak w międzyczasie sam nie połknął, właściciel zaciska mu pętlę w koło szyi i, przyciągnąwszy bliżej, szybko zabiera smaczny kąsek z dzioba. Biedny kormoran musi znów nurkować, lecz zaledwie coś upoluje, historia się powtarza. Jedynie mniejsze rybki wolno mu zjeść bezkarnie.

SHIRLEY TEMPLE I INDIANIE

Ulubienica całego świata, najmłodsza gwiazda ekranu Shirley Temple, wystąpi obecnie w filmie pt. „Zuzanna z gór" w otoczeniu autentycznych czerwonoskórych. Z rezerwatu w Montanie sprowadzono całą indyjską wioskę z wigwamami, w pięknych pióropuszach na głowach, jednym słowem zupełnie jak w powieści Karola May'a. Najbardziej obiecujący talent wykazał Indianin o pięknym imieniu „Szalone Pióro", nie brak tam jednak innych o równie egzotycznych nazwach jak np. „Nocny Strzał" „Mała Łuna", „Stary Żółw", „Żelazna Pierś", „Cętkowany Orzeł" itp. Wytwórnie dosyć drogo kosztowało zrealizownie tego pomysłu, musiała także ubezpieczyć kolorowych aktorów na 50.000 dolarów, która to suma ma im zagwarantować bezpieczny powrót do ich siedziby, oraz zabezpieczyć przed ewentualnym wyśmiewaniem przez białych, na co dumni Indianie są bardzo wrażliwi. Ale koszta te na pewno się wrócą, bo filmy z Shirley Temple przynoszą miliony.

WYSTAWA ŚWIATOWA Z MYDŁA

Niebywałej pracy dokonał Ralph Fiordelise z Philadelphi, wykonawszy ze zwykłego mydła dokładny model Wystawy Światowej w Nowym Jorku. Miniaturowe budowle są pomalowne specjalną farbą, tak że posiadają ten sam koloryt co budynki wystawowe i są nawet zelektryfikowane. Narzędziem, którym Fiordelise posługiwał się głównie przy pracy, był zwykły, kuchenny nóż, a materiałem mydło, zużyte w ilości 500 kawałków. Całkowite wykonanie modelu utrzymanego w najdrobniejszych szczegółach w doskonałych proporcjach, zajęło cierpliwemu Amerykaninowi cztery miesiące.

DOLINA RÓŻ

W Bulgarii, niedaleko miejscowości Karlovo ,znajduje się miejsce przybierające w maju wygląd jakiegoś zakątka z bajki. Jest to tak zwana „Dolina róż", ogromny obszar obsadzony 3.500.000 krzakami tych wspaniałych kwiatów, przeznaczonych do produkowania olejków, będących podstawą perfum całego świata. Przed zbiorem, który ma miejsce wiosną, dolina przybiera wygląd różanego morza, gdyż więcej jest kwiecia niż zieleni ,a cudowny zapach rozchodzi się daleko dookoła. Olejek z róż jest niebywale cenny, gdyż aby otrzymać go choć w niedużej ilości, trzeba zużyć parę wielkich koszów różanych płatków. Wartość jednego litra olejku wynosi 250 dolarów, to jest prawie 1.300 złotych.

KUCHNIA PANI ROOSEVELT

Pani Roosevelt, małżonka prezydenta Stanów Zjednoczonych, słynie ze swych gospodarskich zamiłowań. W Białym Domu, siedzibie prezydentów w Waszyngtonie, posiada małą własną kuchnię, tuż przy swym sypialnym pokoju. Kuchnia ta posiada piecyk gazowy, trochę garnków i patelni, noże, widelce, łyżki i w ogóle stanowi miniaturowe gospodarstwo. W wolnych chwilach, pani Roosevelt zamyka się w swojej kuchence i zajmuje własnoręcznie przyrządzaniem rozmaitych bardziej skomplikowanych potraw. Jak twierdzi, jest to jedyne miejsce, w którym ma spokój, gdyż żadna służąca nie przeszkadza jej i nie daje fachowych uwag, patrząc krytycznym wzrokiem na poczynania swej pani.

IGŁA W STOGU SIANA

Amerykański dziennikarz Jim Moran postanowił przekonać się, ile czasu zajmie przysłowiowe poszukiwanie igły w stogu siana, które znane jest chyba na całym świecie. Poleciwszy więc znajomemu ukrycie igły w świeżo ułożonym stogu, ubrawszy się odpowiednio i umocowawszy na głowie elektryczną latarkę, aby mieć lepsze światło, ekscentryczny Jim rozpoczął swe poszukiwania. Trwały one bardzo długo, ale nie dały, niestety, żadnego rezultatu, mimo to opłaciły się pomysłowemu dziennikarzowi, któremu dziwaczny eksperyment zrobił doskonałą reklamę, o co zdaje się głównie chodziło.

SZCZURY — OLBRZYMY

Ci wszyscy, którym szczury w jakikolwiek bądź sposób dały się we znaki, powinni się cieszyć, że nie mieszkają w Holenderskiej Nowej Gwinei, albowiem żyje tam gatunek tych szkodliwych gryzoniów, w którym zdarzją się okazy wielkości a właściwie długości 3 stóp, tj. około 90 cm. Ponieważ zaś koty są w Holenderskiej Nowej Gwinei normalne, nie może być nawet mowy, aby podjęły walkę z olbrzymimi szczurami.

ANGIELSKI PUNKT WIDZENIA

„Christian Science Monitor" podaje następującą anegdotę z życia Voltaire'a: W roku 1727 znakomity Francuz znajdował się w Anglii, a były to czasy, gdy stosunki angielsko-francuskie bynajmniej nie były przyjacielskie. Pewnego dnia rozpoznano go na ulicy i wrogo nastawiony tłum zaczął wykrzykiwać: „Zabić go! Powiesić Francuza!". Voltaire zatrzymał się i odwróciwszy ku atakującym zawołał: „Anglicy! Chcecie mnie zabić, ponieważ jestem Francuzem! A czyż nie jestem dostatecznie ukarany przez to, że nie urodziłem się Anglikiem!". Tłum rozstąpił się uznając widocznie oczywistą rację tego twierdzenia, Voltaire spokojnie wrócił do domu.

ZMOTORYZOWANY PIES

„Trailery", domki przyczepione do samochodów, którymi Anglicy i Amerykanie wybierają się na week-endy oraz dłuższe wędrówki po kraju, stają się coraz popularniejsze i coraz luksusowiej urządzone. Wspaniałe aparaty radiowe, łazienki, wygodne umeblowanie, kuchenki zaopatrzone we wszystko, co tylko może być potrzebne, dają podróżującym złudzenie, że właściwie nie ruszyli się z własnego domu, jeśli chodzi o wygody. Nie tylko jednak ludzie posiadają własne „trailery" „Poochy", pies państwa Cannon, otrzymał również „zmotoryzowaną" budę, w której jeździ z nimi na wycieczki. Buda ta, o kształtach opływowych jak najnowocześniejszy samochód, jedzie przyczepiona na samym końcu, a w środku siedzi „Poochy" bardzo dumny, że jest obecnie najbardziej postępowym psem na świecie. Oczywiście, nie trzeba dodawać, że zarówno państwo Cannon, jak i ich czworonożny przyjaciel, zamieszkują Amerykę, kraj wszelkich możliwości.

Odżywianie dziecka w lecie

Jesteśmy na ogół bardzo mięsożerni. I to nie tylko ludność miejska, którą stać na kawałek mięsa, lecz również i ludność wiejska. Jest u nas jakiś kult mięsa, jako pokarmu najważniejszego i najbardziej pożywnego, pokarmu bez którego, ani rusz, nie ma obiadu czy kolacji. Na wsi można zaobserwować nieraz, jak małe dziecko między jednym pokarmem z piersi matki a drugim, ssie kawał kiełbasy i nikt się temu nie dziwi, ani o to nie gniewa.

A odżywiać dziecko źle i niewłaściwie, to już nie lekkomyślność, to grzech. Ponieważ dziecko od powijaków do lat młodzieńczych rośnie i stale potrzebuje nadmiaru pokarmu, przyjmujemy zazwyczaj jako miarę jego rozwoju i zdrowia stały systematyczny wzrost wagi. By dziecko przybierało na wadze, musi pokarmy dobrze strawić i przyswoić je organizmowi. A strawi je znowu wtedy, kiedy będą one smaczne i łatwe do strawienia.

Zakład Ubezpieczeń Społecznych opracował specjalne normy żywnościowe dla dzieci ubezpieczonych na koloniach, pragnąc by były one właściwie odżywiane i przybierały na wadze. W trosce o dobro powierzonego sobie dziecka ubezpieczenia społeczne nie zawahały się narzucić poszczególnym organizacjom prowadzącym kolonie jednolitego schematu odżywczego, ujmującego to zagadnienie zarówno pod względem jakościowym, jak ilościowym. Nie tylko jest bowiem ważnym, żeby dziecko na kolonii dużo jadło, ale żeby otrzymywało również pokarm właściwy. W leci^e podczas upałów, zarówno na kolonii jak w domu należy ograniczyć pokarmy mięsne, tak samo jaja, ser, wędlinę itp. do minimum. Wystarczy najzupełniej, jeżeli dziecko otrzyma raz lub dwa razy na tydzień po kawałku mięsa gotowanego i to nawet w drodze wyjątku raczej wieczorem, kiedy jest już chłodniej i upał jest mniejszy.

Główny nacisk położyć należy natomiast na jarzyny i owoce. Mleko zwłaszcza kwaśne lub słodkie zimne, kaszki i inne lekko strawne pokarmy uzupełnią znakomicie jadłospis dziecka. Na leguminę najbardziej wskazane są kompoty i galaretki, lub świeży owoc z cukrem i bitą śmietaną. Podczas dnia upalnego należy nie szczędzić wody, oczywiście przegotowanej i najlepiej

zaprawionej lekko naparem mięty, co doskonale ochładza jamę ustną. Specjalną uwagę zwrócić należy na staranne płukanie jarzyn i owoców i niejedzenie nigdy owoców nie przemytych i brudnych.

Tak odżywiane dziecko obejdzie się doskonale bez mięsa, za którym zresztą rzadko kiedy tęskni. Będzie miało ochotę do zabawy i ruchu, nie będzie się skarżyć na bóle głowy i ociężałość i będzie daleko intensywniej przybierało na wadze mimo że na pozór obiad złożony z zupy owocowej, kaszki z sosem grzybowym i galaretki może się wydać mało pożywnym. Musimy pamiętać, że w lecie jemy wszyscy daleko mniej, bo daleko mniej oddajemy z siebie ciepła przez parowanie. W tym okresie i nasz żołądek i jelita są jakby rozkapryszone i nie znoszą pokarmów, z którymi mają zbyt wiele kłopotu. *Dr M. J.*

Krótki zarys ratownictwa

(Ciąg dalszy)

Zapoznaliśmy się już z budową rusztowania, zwanego kośćcem ,czyli szkieletem, wypadnie jeszcze powiedzieć kilka słów o samej naturze kości. Kości nie są materiałem budulcowym martwym, rosną, chorują, goją się i t. p. są więc tworem żywym. Najważniejszymi składnikami kości jest masa wapienna ,twarda i masa miękka, zwana osseiną. W dzieciństwie przeważa w kościach masa miękka, dlatego u dzieci a nawet u młodzieży nie tak łatwo o złamania. Jeżeli jednak na skutek braku soli wapniowych w kościach za mało jest masy twardej, kości gną się ,jak to można obserwować przy dość częstej chorobie wieku dziecięcego — krzywicy. Z wiekiem, stosunek się zmienia, masa wapniowa przeważa, kości są twardsze ,ale przez to łatwiej pękają. Każda gospodyni zaobserwowała pewnie we własnym gospodarstwie, że kości, wrzucone do ognia nie tracą kształtu, ale stają się po wypaleniu kruche jak porcelana. Takich kości używają nieraz panie ,po przetłuczeniu do sypania w doniczki, zasilając w ten sposób roślinę wapnem.

Otóż u człowieka starego są one podobne, choć nie w tak wysokim stopniu.

W kościach długich ,rurowatych znajduje się *szpik*, odgrywający ważną rolę przy tworzeniu się krwi, jest on w młodości czerwony, potem staje się żółty, w starości czarniawy. Na zewnątrz okrywa kości błona, zwana *okostną*, przez którą naczynia krwionośne zaopatrują kości w krew, to też zniszczenie okostnej może doprowadzić do zamierania kości.

Kości są połączone w całość zwaną szkieletem — *stawami*. Niektóre stawy, jak np. w kościach czaszki zrośnięte nieruchomo, nazywamy szwami, inne są półstałe — kostno-chrzęstne jak w kręgach i żebrach, wreszcie mamy stawy wolne, umożliwiające rozliczne, swobodne ruchy.

Kości w miejscach spotkania powleczone są elastyczną tkanką chrzęstną, ułatwiającą poruszenia. Miejce spotkania się kości zwane stawem jest otoczone *torebką stawową*, której gruczołki wydzielają *maź stawową*, doskonałe, naturalne smarowidło.

W torebce są również wiązadła, które spotykamy często i w samym stawie, idące od kości do kości. Tak umocnione spojenie pozwala jednak na swobodne poruszenia.

Niesłusznie lekceważymy sobie nieraz t. zw. zwichnięcie w porównaniu ze złamaniem kości. Złamanie polegające na pęknięciu bez przesunięcia kości i naruszenia otoczenia, może być o wiele lżejszą sprawą niż silne zwichnięcie, gdy kość jedna minie się z drugą, a nieraz przerwie także torebkę stawową, co jest już bardzo poważne.

Kości i stawy dają tylko zarys budowy i stwarzają możliwość ruchów, ruchy jednak odbywają się z pomocą *mięśni*, które rozszerzając się i kurcząc, zbliżają lub oddalają kości. Stąd nazywamy pewne grupy mięśni *przywodzącymi i odwodzącymi, zginającymi i prostującymi, czyli wyprostnymi.*

Osobną grupę mięśni stanowią *zwieracze*, mięśnie znajdujące się koło oczu, ust, i odbytu i umożliwiające zwężanie tych otworów. Mięśnie są albo przyrośnięte do kości ,albo połączone z nimi znacznymi nieraz wydłużeniami, zwanymi ścięgnami. Uboga stosunkowo w mięśnie dłoń, która musi wykonać taki ogrom różnorodnej pracy, poruszana jest mnóstwem ścięgien, z których większość łączy się z mięśniami przedramienia i jest im posłuszna. Część mięśni jest podległa naszej woli, część zaś pełni swoje zadania niezależnie od niej i nie możemy ich zatrzymać dowolnie, wszystkie jednak podlegają nakazom przychodzącym do nich drogą nerwów z mózgu albo rdzenia. Dlatego uszkodzenie nerwu, mózgu lub rdzenia, może zniszczyć możliwość wykonywania pewnych ruchów.

Nie zdajemy sobie nawet sprawy, że w naszych wnętrznościach trwa nieustająca praca mięśni ,kierując ruchami jelit, narządów moczowych i t. d.

Kształt zatem ciała zależy od budowy kośćca i sposobu, w jaki są na nim rozłożone mięśnie. Ruchy zaś ciała zawdzięczamy przede wszystkim mięśniom.

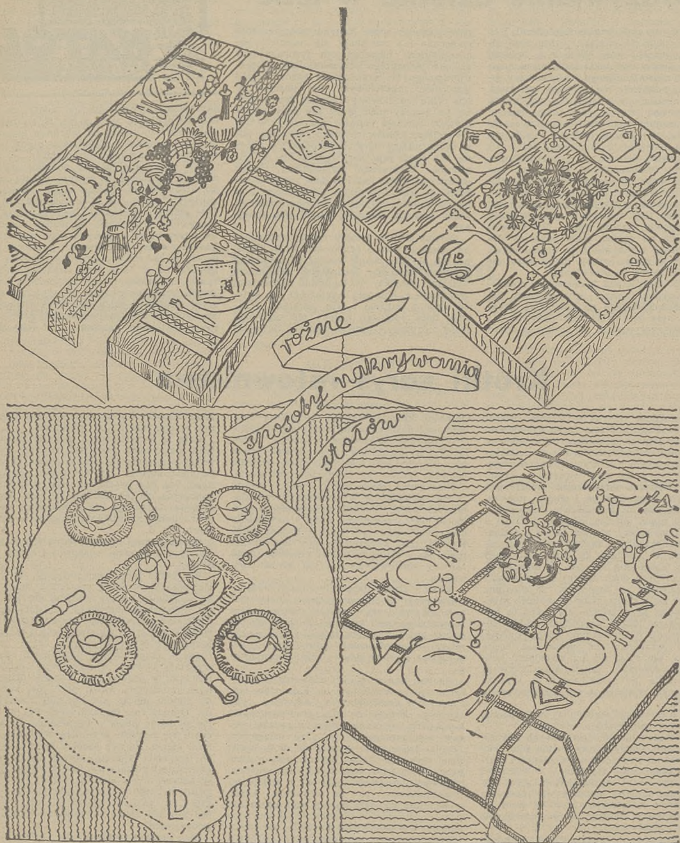
Całą tę kunsztowną i mogącą się poruszać maszynerię, jaką jest szkielet ludzki, pokryty mięśniami, osłania *skóra*, chroniąca ciało ludzkie od wpływów zewnętrznych. Ma ona prócz tego szereg zadań do spełnienia, to też budowa jej jest bardzo złożona, składając się z mnóstwa ciałek, gruczołków, kanalików, zakończeń nerwowych i t. d.

Skóra mająca grubość około 4 mm, składa się z 2 warstw, *naskórka i skóry właściwej.*

W skórze właściwej znajdują się liczne *naczynia krwionośne* włosowate ,dalej *ciałka zmysłowe* będące siedzibą zmysłu czucia, *zakończenia nerwowe, gruczoły łojowe*, wydzielające delikatny tłuszcz, dzięki któremu skóra staje się elastyczna i nie pęka. Mamy też *gruczoły potowe*, które pełnią funkcję uzupełniającą działalność nerek, wydalają bowiem z organizmu produkty rozkładu w postaci soli, kwasów organicznych, mocznika. Skład potu jest zbliżony do składu moczu ale bardziej rozcieńczony. Oprócz roli wydzielniczej, pot wpływa na regulację ciepła w organiźmie. Przy poceniu się bowiem organizm wydziela nadmiar ciepła, zużywa kalorie. Poza tym skóra *uzupełnia* jeszcze *proces oddychania*, ponieważ wydziela dwutlenek węgla. Dalej w skórze tkwią jeszcze *cebulki włosowe*. Znaczna część skóry pokryta jest włosami, które są czasami prawie niedostrzegalne, nie ma ich tylko zupełnie na dłoniach i podeszwach.

We włosach zawiera się *barwnik*, od którego zależy kolor włosów, barwnik znajduje się również w skórze, stanowiąc o jej odcieniu. Barwnik ma za zadanie chronienie organizmu od zbyt silnych promieni słońca, kto ma mało barwnika, słabo się opala i źle znosi kąpiele słoneczne. Dzisiejsza kosmetyka pomaga człowiekowi, dając mu do rozporządzenia środki zastępujące naturalny barwnik.

(D. c. n.) *B. D.*



Na podanych rysunkach widzimy cztery sposoby nakrywania stołów. Na pierwszym rysunku mamy stół prostokątny nakryty bez obrusa, tylko długim bieżnikiem i serwetkami prostokątnymi, na których stoją talerze. Na talerzach leżą małe serwetki. Na bieżniku ustawiamy wina i owoce oraz rozrzucamy jakieś piękne kwiaty.

Na drugim widzimy stół kwadratowy, również bez obrusa, nakryty czterema serwetkami. W pośrodku stoi klosz z kwiatami.

Trzeci rysunek przedstawia nam stół okrągły nakryty do podwieczorku. Na białym obrusie leżą okrągłe kolorowe serwetki, a w pośrodku kwadratowa, stanowiąca komplet z okrągłymi.

Na czwartym rysunku stół nakryty obrusem z merezkami. Jest to nakrycie najprostsze, a jednocześnie najbardziej oficjalne i nadające się na duże przyjęcia.

O stosowaniu środków czyszczących

Przewlekłe zaparcie stolca bywa dolegliwością nadzwyczaj częstą, chcąc więc podać szereg rad — jak dolegliwości tej zapobiegać, z konieczności wspomnieć musimy o całym szeregu przyczyn wywołujących ją.

Przyczyny te, ogólnie biorąc, dają się ująć w trzy zasadnicze grupy, a mianowicie: 1) pokarmową postać, 2) nawykową, 3) nerwową, do czwartej zaś grupy wliczyć można różne cięższe choroby przewodu pokarmowego, którym towarzyszy zaparcie stolca.

Do grupy pierwszej — jak je określiliśmy „pokarmowej" zalicza się przypadki przewlekłego zaparcia stolca, wywołanego wadliwym systemem odżywiania, daje się więc usunąć wprost przez zmianę pożywienia, czyli zmiany pokarmów bogatych w białko na pokarmy o przewadze węglowodanów a więc na jarzyny i owoce w pierwszym rzędzie.

Nawykowe zaparcie stolca, występuje przede wszystkim u osób prowadzących nieregularny tryb życia w pierwszym rzędzie, następnie u ludzi zmuszonych ze względów zawodowych do długotrwałego przebywania w pozycji siedzącej. Te dwa czynniki są w obecnych czasach przyczyną przewlekłego zaparcia u bardzo znacznego odsetka ludzi pracujących w miastach.

Dbałość o regularne, w tych samych godzinach odbywające się wypróżnienie, z drugiej zaś strony ćwiczenie fizyczne tego rodzaju jak gimnastyka codzienna, i uprawianie nieforsowne sportów w godzinach wolnych od zajęć, naturalnie przy dłużej trwającym stosowaniu ruchu — doprowadzają do normalnego funkcjonowania jelit.

Przyczyną zaparcia przewlekłego bywają również nerwice jelitowe, i to zarówno nerwice powodujące skurcze jelita grubego, którym towarzyszą nieraz gwałtowne bóle w obrębie brzucha, jak i niedowład tegoż jelita czy jego zmniejszone kurcze, a tym samym zbyt powolne przesuwanie się w nim przetrawionych resztek pokarmowych. Tego rodzaju nerwice jelitowe powodują zaparcie przewlekłe, dające się usunąć tylko przez długotrwałe i stale powtarzające się kuracje.

Zrosty kiszek — wywołane przebytymi stanami zapalnymi w obrębie jamy brzusznej, poza tym przebyte zapalenie jajników, tyłozgięcie macicy, oraz opuszczenie jelit, które bywa spowodowane zwiotczeniem tkanek, utrzymujących narządy jamy brzusznej na swym odpowiednim miejscu — wszystkie te cierpienia w następstwie powodują właśnie zaparcie przewlekłe stolca. Rzecz prosta, że każde spośród wymienionych cierpień wymaga odpowiedniego leczenia, będącego przyczyną całego szeregu dolegliwości.

O ile zaparcie, spowodowane błędem dietetycznym, to jest spożyciem nieodpowiednich potraw wymaga zastosowania środka czyszczącego w sposób radykalny, o tyle wszelkie objawy zaparcia przewlekłego wcale nie usprawiedliwiają częstego stosowania tego rodzaju leków, wręcz przeciwnie, mogą nieraz wywołać zupełnie niepotrzebne podrażnienie kiszek. Trzeba pamiętać, że leki czyszczące w rodzaju oleju rycynowego, soli gorzkiej itp. są w swym jednorazowym działaniu czyszczącym bardzo dobre, jednakże w pewnym stopniu drażnią kiszki. Często powtarzające się drażnienie przewodu pokarmowego za pomocą silnie czyszczących środków doprowadzić może do wywołania stanu zapalnego kiszek, w dużym więc stopniu jest szkodliwe. Również — choć przeważnie w mniejszym stopniu, drażniąco na jelita działają różne pigułki i pastylki oraz ziółka przeczyszczające. Spośród tzw. ziółek — najostrzej ostrzejszym środkiem czyszczącym jest senes, powodujący tak często przez swe właściwości drażniące silne bóle w jamie brzusznej.

Najracjonalniejszym postępowaniem w przypadkach zaparcia przewlekłego jest stosowanie odpowiedniej diety. Ograniczenie ilościowe mięsa oraz słodyczy — to jest potraw bardzo słodkich — powinno rozpocząć racjonalne leczenie dietetyczne. Zaleca się przy tym jarzyny i owoce, chleb żytni zamiast pieczywa pszennego. Tłuszcze, zwłaszcza masło i oliwa, dobrze wpływają na unormowanie stolca w zaparciach przewlekłych. Jeśli te środki dietetyczne nie pomagają, z wieczora należy pić mleko kwaśne lub kefir, ewentualnie gorące mleko z dodatkiem 2 łyżek oliwy na szklankę. U niektórych osób bardzo dobre wyniki daje spożycie przed spoczynkiem nocnym kilku śliwek suszonych, moczonych w zimnej wodzie przegotowanej w ciągu całej doby. Śliwki te należy zjeść wraz z sokiem, w jaki zamieniła się woda, użyta do namoczenia. Podobnie jak śliwki, działają również figi suszone; należy je również moczyć przez dwadzieścia cztery godzin. Komu się niechce zajmować moczeniem śliwek, może się posłużyć łagodnym gotowym preparatem „Pruniol", który należy odpowiednio do swego usposobienia dozować, jestto bowiem środek bardzo łagodny.

W sposób ściśle mechaniczny, to jest zupełnie bez wpływu na samo trawienie, działa oczyszczony olej parafinowy, znajdujący się w handlu aptecznym pod postacią różnych opatentowanych preparatów, bądź wprost jako olej parafinowy. Używa się go łyżkami stołowymi (1 do 2 łyżek na noc). Olej parafinowy nie ulega strawieniu, powleka jedynie lekką warstewką masy przetrawionych resztek pokarmowych przez co ułatwia wydalenie kału z jelita grubego. Również mechaniczne działanie oczyszczające posiada lawatywa z ciepłej wody z dodatkiem oliwy lub parafiny. Woda wypłukuje wówczas kał z jelita grubego. Dodanie do wody niewielkiej ilości mydła często bywa bardzo skuteczne, jednakże należy pamiętać, że mydło jako drażniące kiszkę stolcową, nie może być zbyt często stosowane do lawatywy.

O ile po zażyciu środka czyszczącego występują bóle w jamie brzusznej, należy stosować okłady ciepłe.

Omawiając zaparcie stolca i stosowane przy tym środki czyszczące, należy też wspomnieć o stanach zapalnych wyrostka robaczkowego (ślepej kiszki). Zapaleniu wyrostka robaczkowego najczęściej towarzyszy zaparcie, zastosowanie jednak środka przeczyszczającego bywa w tych wypadkach stanowczo niewskazane, gdyż może pogorszyć znacznie stan choroby, a przy ostrym ropnym zapaleniu nawet wywołać pęknięcie wyrostka i wylanie się ropy do jamy brzusznej. U osób dorosłych i u dzieci starszych, przy zapaleniu wyrostka robaczkowego ból najsilniejszy umiejscowiony jest po stronie prawej w prawo i nieco poniżej pępka. Napadowi bólów towarzyszą nudności lub nawet wymioty; język chorego w przypadkach cięższych bywa mniej wilgotny niż u ludzi zdrowych, a nawet może stać się zupełnie wyraźnie suchy (jest to objawem bardzo złym). Temperatura ciała wznosi się w czasie napadów bólowych na kilka kresek powyżej 37°C. W przypadkach dłużej trwających dość często przekracza 38°C. Wskaźnikiem ostrości sprawy poza stale zwiększającymi się bólami w prawej części brzucha jest przyśpieszenie nadmierne tętna (pulsu). O ile przy bólach i niewielkiej gorączce tętno dochodzi do 100 uderzeń lub też ponad 100 uderzeń na minutę, wówczas bez zwłoki należy zwrócić się do lekarza.

Na zakończenie niniejszego artykułu, zwrócić się muszę jeszcze z ostrzeżeniem do tych czytelniczek, które bądź prowadzą, bądź też mają zamiar przeprowadzać kuracje odchudzające, przy pomocy stosowania środków czyszczących. Otóż, jak o tym mówiliśmy powyżej, stosowanie jakichkolwiek ostrych środków przeczyszczających przez czas dłuższy, zawsze wpływa szkodliwie na przewód pokarmowy. Niejednokrotnie stwierdzono, że wśród kobiet, odchudzających się za pomocą środków czyszczących, duży odsetek po zakończeniu kuracji, cierpi w jej następstwie na długotrwały nieżyt przewodu pokarmowego, który fatalnie odbije się na stanie całego organizmu.

Dr I. H.

Popierajcie

L. O. P. P.

Uczymy się tkactwa

(Dalszy ciąg).

IX.

Do robienia ściegów rządkowych używamy więcej patyczków podnoszących nici. Do ściegu rządkowego 2—1, czyli takiego, jak na rys. 7 (lekcja II), używamy trzech drążków. Na pierwszym przywiązujemy nitkę 1, 4, 7 itd. Na drugim nitkę 2, 5, 8 itd. Na trzecim nitkę 3, 6, 9 itd. Gdy podniesiemy pierwszy drążek, podniosą nam się nitki: 1, 4, 7 itd. i wątek przejdzie pod nimi, a nad pozostałemi, czyli w rytmie: nad dwiema, pod jedną. Patrz fig. 43.

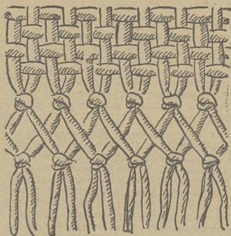
Robiąc tkaninę na trzy drążki, możemy robić albo wciąż kolejno, podnosząc I, II, III i znów I itd. i wtedy wyjdą skosy, albo podnosimy I, II, III, II, I itd i wtedy wyjdzie rządkowy zawracany.

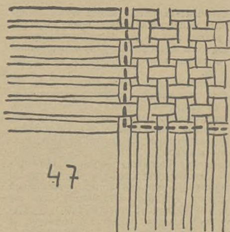
Można rozbić rozmaite kombinacje za pomocą różnej ilości drążków i kolejności ich podnoszenia.

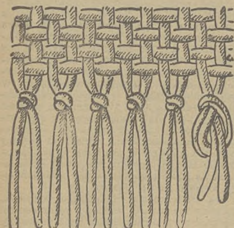
Gdy tkanina na ramce jest skończona, musimy ją wykańczać. Najprostszą rzeczą jest zawiązać końce na frędzlę. Robimy to przy szalach i chustkach.

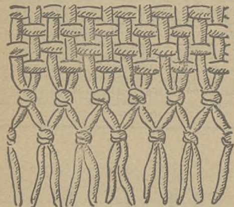
Na rys.: 44, 45 i 46 mamy trzy rodzaje wiązania frędzli.

Jeśli nie wiążemy frędzli, musimy brzegi tkaniny umocnić. Przed zdjęciem z gwoździków obrzucamy lekko brzeg tkaniny na okrętkę, następnie przecinamy nitki, łączące tkaninę z gwoździkami (końce nitek nieprzetkane). Brzeg tkaniny przeszywamy dwu lub trzykrotnie na maszynie (rys. 47), następnie przy ściegu maszynowym obcinamy pozostałe części nitek, a sam brzeg obrabiamy szydełkiem półsłupkami lub obszywamy tasiemką.









Jeśli zrobioną tkaninę chcemy ciąć według jakiegoś wykroju, wtedy wykrój przykładamy, obrysowujemy dokładnie mydłem lub kredą, po liniach tych przeszywamy dwa lub trzy razy na maszynie, a potem dopiero tniemy. Po zeszyciu poszczególnych części danego przedmiotu ściegi po lewej stronie dokładnie obrzucamy lub wykańczamy tasiemką.

Przy ręcznym tkactwie na ramkach, robimy takie wielkie kawałki, jakie nam są potrzebne na każdą poszczególną część danego przedmiotu, a więc i ramki musimy mieć odpowiedniej wielkości.

(D. c. n.)

Uwagi o hodowli oleandrów

Oleandry należą do roślin dość rozpowszechnionych, spotyka się je w wielu domach, dlatego też kilka uwag o ich hodowli przyda się niewątpliwie niektórym czytelnikom.

Oleander (Nerium) jest krzewem, który rośnie dziko w południowej Europie, w naszym klimacie przez cały sezon letni doskonale czuje się na powietrzu, natomiast w zimie trzeba go chronić przed mrozami i nadmiarem wilgoci. Na okres zimowy więc powinno się doniczki z oleandrami wnieść do budynku bezmroźnego, ale chłodnego (maksimum +4°C). Może to być pomieszczenie nawet gorzej oświetlone np. piwnica z oknem, w tym czasie bowiem oleander wypoczywa i nie daje przyrostów, może się więc obyć bez światła. Dopiero od marca trzeba oleandry trzymać już na świetle blisko okna, gdyż wobec zbliżającej się wiosny budzą się tak, jak wszystkie rośliny do intensywniejszego rozwoju.

Jeżeli w czasie zimy oleandry stoją w miejscu zbyt ciepłym np. w opalonym pokoju, bywają najczęściej opanowywane przez mszyce i tarczyki. Są to uprzykrzone pasożyty, ogromnie wycieńczające roślinę, z którymi walka co prawda jest względnie łatwa, ale dość długa i drobiazgowa.

Najlepiej usuwać je, zmywając liście i łodyżki wodą z szarym mydłem przy pomocy niezbyt twardej szczoteczki, po pewnym czasie spłukuje się roślinę czystą wodą.

Wskazane jest, aby zawsze oleandry pilnie obserwować i do ukazania się mszycy w ogóle nie dopuścić.

Po 15 maja można oleandry wystawić na powietrze, najlepiej naturalnie do ogrodu, jeżeli jednak to się nie da zrobić, balkon może ogród zastąpić. W ciągu lata powinny oleandry stać w miejscu zacisznym na pełnym słońcu, będą się wtedy najlepiej rozwijały i kwitły. W tym czasie podlewać trzeba je bardzo obficie, są to jedne z najbardziej wymagających pod względem wilgoci roślin. Oprócz podlewania stosuje się także zasilanie rozcieńczonym krowieńcem co najmniej raz na miesiąc, którego zaprzestaje się dopiero pod jesień.

Oleandry kwitną zazwyczaj w ciągu lipca, lub sierpnia, tworzą po kilka kwiatów na jednej łodydze, są one nadzwyczaj efektowne, o lekkiej budowie, przypominają nieco kwiaty azalii. Najczęściej u nas spotyka się oleandry o kwiatach różowych pełnych. — Oleander splendensflore pleno, lub ciemnoczerwonych. — Oleander atropurpureum duplex.

Znane są także oleandry o kwiatach żółtych i pomarańczowych, pochodzące z Indii, są one na ogół mniej ładne i znacznie delikatniejsze, wyróżnia się wśród nich odmiana pełna kremowa — Mme. Peyre.

Oleander odznacza się dość szybkim wzrostem, po roku łodygi stają się już zdrewniałe, po paru latach zwykle rozkrzewia się na tyle, że tworzy ładne drzewko.

Ujemną właściwością oleandrów, która je bardzo szpeci, jest skłonność do obnażania gałęzi. Ażeby tego uniknąć, stosuje się odpowiednie przycinanie.

Jeśli nie chcemy aby cięcie wpłynęło ujemnie na kwitnienie w przyszłości, to możemy je wykonywać tylko w lecie po okwitnięciu, nigdy zaś na wiosnę. Ze względu na to, że oleander wytwarza pączki kwiatowe na zeszłorocznych pędach, po przycięciu wiosną zwykle wcale nie zakwita.

W lecie więc po przekwitnięciu wycina się zwiędłe i suche już kwiaty, a każdą gałązkę, która kwitła, skraca się mniej więcej o połowę. Stopień skrócenia gałązek zależeć będzie od tego, czy chodzi nam jednocześnie o większe, lub mniejsze zagęszczenie korony. Silniej przycięte gałązki spowodują potem lepszy rozwój bocznych

rozgałęzień, wpłyną na większe zagęszczenie się całego oleandra i wypełnią wolne luki w nazbyt nieraz luźnej koronie.

Przycinanie gałązek oleandra jest ważnym zabiegiem pielęgnacyjnym, który jeśli jest stosowany odpowiednio corocznie, pozwala na utrzymanie oleandrów w formie ładnych, rozkrzewionych drzewek.

Odcięte kawałki z gałązek oleandra służyć mogą jako sadzonki do rozmnażania. Rozmnażać można oleandry właściwie od wiosny do jesieni, pora roku nie odgrywa tu zasadniczej roli, najlepiej jednak mnożyć je od marca do lipca.

Najodpowiedniejsze na sadzonki są gałązki średnio grube, ucięte wraz z piętką, albo też pod nasadą liści, które u dołu się usuwa. Sadzonki tnie się zwykle równe długości ołówka (około 30 cm), potem można je umieścić w pulchnej ziemi w inspekcie, lub jak się to praktykuje utartym zwyczajem, wstawia się je do butelki napełnionej wodą. Butelkę z sadzonką trzyma się na słonecznym oknie w ciepłym pokoju. Wody w butelce się nie zmienia, tylko w miarę wyparowywania dolewa się coraz to świeżej.

Po 4—6 tygodniach sadzonka oleandra wyda długie białe korzonki, będzie to odpowiedni moment, aby ją przesadzić do doniczki. Początkowo daje się ziemię piaszczysto-liściową, świeżo posadzoną sadzonkę chronić trzeba od 5—7 dni przed zbytnim światłem i słońcem, potem zaś podlewać ogromnie intensywnie.

Gdy podrośnie przesadza się sadzonkę powtórnie, tym razem jednak do ziemi zwięźlejszej i pożywniejszej, najlepiej dać ziemię inspektowo-darniową z domieszką gruboziarnistego piasku.

Z młodymi sadzonkami postępujemy tak, jak ze starszymi oleandrami, zależnie więc od pory roku, w lecie wynosimy je na powietrze i wysadzamy na słonecznym zagonie, w zimie zaś przetrzymujemy w chłodnym pomieszczeniu. Począwszy od trzeciego roku najczęściej, a nieraz nawet wcześniej, o ile pielęgnacja była dobra, rozpoczynają oleandry swoje kwitnienie. Na ogół rozmnażanie oleandrów jest dość łatwe i udaje się z powodzeniem nawet mniej wprawnym osobom.

Oleandry nie wymagają corocznego przesadzania, przesadza się je co 2—3—4 lata, zależnie od wieku rośliny, im starsze, tym rzadziej, młodsze zaś częściej. Przy przesadzaniu daje się ziemię inspektową, zmieszaną z kompostową, z dodatkiem piasku i gliny. Nie wykonując co roku przesadzania wskazane jest zawsze na wiosnę usunąć z doniczki wierzchnią ziemię, w miejsce której daje się świeżą, nie zaniedbując potym zasilania rozcieńczoną gnojówką przez cały okres letni.

Inż. Janina Honczarenkowa

Podstawowe zapasy spiżarniane

W ciągu kilku miesięcy rozmaite stowarzyszenia i instytucje opracowały szereg wykazów, dotyczących zapasów śpiżarnianych. Wszystkie one miały i mają swoje dobre strony ,robione są zaś przeważnie z uwzględnieniem pewnych warunków, z myślą o których były opracowane i odpowiednio do tego różnią się pomiędzy sobą.

Obecnie biuro Polskiego Komitetu Żywnościowego, o którego działalności pisaliśmy w swoim czasie, opracowało wykaz artykułów żywnościowych, które powiny stanowić zapas minimalny dla rodziny 5-cio osobowej na okres dwutygodniowy. Spis ten jest następujący.

Mąka 30 kg., groch, fasola 5 kg., kasze 10 kg., ziemniaki 30 kg., kapusta kiszona 10 kg., cukier 3 kg., marmelada 1 kg., słonina 2 kg., olej 1 kg., ser chudy, suchy 2 kg., boczek lub żeberka wędzone 1 kg., kawa zbożowa 0,5 kg., pomidory w butelkach 1 kg., jarzyny świeże 10 kg., sól 1 kg. Pozatem 5 puszek mleka kondensowanego po 400 gr.

Zestawienie obliczone jest na mniej więcej 50 złotych i zapewnia dostateczną ilość kalorii.

Wykaz ten nie stoi w sprzeczności z innymi spisami ,ma bowiem na celu zabezpieczenie w formie najtańszej i najprostszej *minimalnej ilości produktów* z uwzględnieniem możliwości upieczenia chleba w domu, może zatem stanowić punkt wyjścia dla gospodyń, które mogą sobie odpowiednio do swoich potrzeb zmienić tę czy inną pozycję ,wiedzą już jednak, że podana ilość jest zabezpieczająca od głodu na określony przeciąg czasu.

Robiąc jednak zapasy należy pomyśleć nad tym ,czy wszystkie pozycje nam odpowiadają i odpowiednio je zamienić lub uzupełnić. Jeżeli ktoś robi zapasy uwzględniając suchary ,mniej potrzebuje mąki, jeżeli ktoś, co się zdarza, nie znosi grochu i fasoli, zastąpi je czym innym. Wykaz opracowany przez Komitet żywnościowy, zrobiony jest z myślą o ludziach niezamożnych, którzy w ten sposób mają ułatwione zrobienie sobie zapasów bez długiego obmyślania.

Powinien to być kapitał żelazny, podstawa zaprowidowania rodziny, ale obok tego, w miarę możności powinny stopniowo narastać przetwory, konserwy i t. p., uzupełniające owe minimum. Kogo będzie stać na to, pomyśli o tym aby mieć kakao, może nawet czekoladę, orzechy, a bodaj pestki słonecznikowe z dyni, które są takie pożywne.

Opowiadała mi osoba, zmuszona w czasie wojny, przebywać jako poddana austriacka na zesłaniu w głębi Rosji, że mieszkała w domu bardzo biednych ludzi, mimo to i oni sami i dzieci ich, wyglądali doskonale. Lekarz przypisywał ten dobry wygląd zwyczajowi ciągłego gryzienia pestek ,które dostarczały tłuszczu i witamin.

W Finlandii polecono zrobienie indywidualnych zapasów na 2 miesiące, o ile to będzie dla danych osób możliwe. To też przeciąg czasu dwutygodniowy należy też uznać za minimalny. Z drugiej strony robienie nadmiernych zapasów będzie również niewskazane, może bowiem źle wpłynąć na ceny rynkowe. Należy raczej kłaść nacisk na wykorzystanie sezonu przez przygotowanie przetworów tanich, prostych, niż na zakupy w sklepach.

Dobry sok owocowy, dolany do gorącej wody ,może doskonale zastąpić herbatę z korzyścią dla zdrowia, dostarczając równocześnie cukru i składników mineralnych.

Zaprowidowanie domu jest w każdym czasie nadzwyczaj korzystnym sposobem gospodarowania i do tego trzeba się koniecznie wciągnąć. Otrzymujemy przy tym sposobie zaopatrywania się we wszystko, lepsze ceny, zwykle lepszy towar, spokój na wszelki wypadek a nawet choćby tylko ułatwioną możność ugoszczenia kogoś.

Przyjdzie niebawem okres grzybów, które tak podnoszą smak potraw ,należy o nich pamiętać. Z kupnych zaś produktów zwracam uwagę na żelatynę, ułatwiającą zrobienie galaret, kremów, a nie psującą się w leżeniu oraz na ekstrakty bulionowe, z których można otrzymać napój, zupę, sos, galaretę i t. p. Ekstrakty same przez się są mało wartościowe ale urozmaicają pożywienie, żelatyna zaś posiada wartość białkową.

Wina owocowe

Dalszy ciąg.

Można robić wina zresztą ze wszelkich jagód, a także z łodyg liści i płatków kwiatowych niektórych roślin, jak rabarbar, chabry polne, sok brzozowy itp.,

Owoce ziarnkowe, jak jabłka i gruszki, wymagają płukania ,o ile są zabłocone, co zdarza się, gdy używa się na wino owoców opadniętych lub obtrząsanych. Najlepiej uskutecznić to w koszach lub na sitach pod strumieniem wody, wstrząsając przy tym energicznie naczyniem. Jednocześnie powinno się owoce przebrać, usuwając części zgniłe i robaczywe. Po przesuszeniu trzeba owoce przekształcić na miazgę, już to za pomocą tarek kuchennych, jeśli przerabiamy niewielką ilość owoców albo specjalnych młynków, gdy chodzi o większą produkcję. Zmieloną masę pozostawia się przez kilka godzin w spokoju, co ułatwi jej prasowanie i podwyższy gęstość soku, po czym poddaje się ją wyciśnięciu. Najprostszą prasą jest tu zwykła serownica. Miazgę owocową kładzie się do woreczka z mocnego rzadkiego płótna w takiej ilości, aby, po zawiązaniu, 1/3 woreczka była swobodna i następnie poddaje się ciśnieniu, stopniowo zwiększanemu. Silne ciśnienie z początku zatyka miazgą pory płótna, utrudniając wypływanie soku. Woreczek parę razy trzeba wstrząsnąć, ponawiając za każdym razem prasowanie dotąd, póki sok jeszcze wycieka.

Jagody i owoce pestkowe, przeznaczone na wyrób wina, powinno się zbierać w dzień pogodny, gdy obeschnie rosa, w stanie zupełnie dojrzałym, lecz nie przejrzałe. Zebrane trzeba jak najszybciej przerabiać, gdyż łatwo podlegają pleśnieniu lub fermentacji. Można je rozdrabniać wprost przez gniecenie rękami lub za pomocą młynków. Jednorazowe prasowanie jest tutaj niewystarczające i żeby uzyskać większą wydajność soku, powinno się wyciśniętą miazgę po raz drugi przepuścić przez młynek, zarobić wodą przeznaczoną do rozcieńczenia i po paru godzinach wyciskać. Jeśli drugi moszcz jest jeszcze zawiesisty, to wytłoczyny można znowu zarobić wodą i prasować po raz trzeci.

Sok otrzymany przez wyciśnięcie zmielonego owocu, nazywamy *moszczem.*

Wszystkie moszcze jagodowe zawierają dużo kwasu, a stosunkowo niewiele cukru, to też trzeba je bezwarunkowo dosładzać i rozcieńczać. Słodzimy moszcz zwykłym cukrem krystalicznym wedle przepisu, jakie wino chcemy otrzymać. Najwłaściwiej posiłkować się w tym wypadku cukromierzem. Wskaźnikiem jest tutaj procentowość alkoholu, jaką pragniemy osiągnąć w winie, bowiem moszcz musi zawierać dwa razy tyle cukru, ile alkoholu ma mieć wino. Moszcze przeznaczone na wina słabsze powinno się rozcieńczać najsilniej; średnio na wina mocne, a najsłabiej na wina deserowe. Silne rozcieńczenie moszczu ujemnie wpływa na smak i barwę wina, to też nie należy go rozcieńczać więcej, jak 2,5 razy.

Wszelkie wody z dodatkiem soli żelaza i mineralne są nieodpowiednie, najwłaściwsza jest czysta, do picia woda studzienna lub źródlana.

Niektóre moszcze znowu są mdłe i trzeba je dokwasić kwasem winnym lub cytrynowym; inne wymagają dodatku soli amonowych, aby drożdże miały dostateczną ilość pożywienia. Sole amonowe dodaje się w ilości 30—50 g na 100 litrów moszczu zawsze, gdy moszcz jest silnie rozcieńczony lub słabo fermentuje.

Moszcz, spływający z prasy, mierzy się dokładnie i zlewa do szklanych gąsiorów lub do beczek, pozostawiając 1/5—1/10 część naczynia wolne, dla pomieszczenia się piany, tworzącej się w czasie fermentacji. Wskazane jest przedtem sklarować moszcz, co uskutecznia się przez pozostawienie go przez kilka dni w naczyniach wysiarkowanych. Bezwodnik siarkowy wstrzymuje fermentację i zabezpiecza od zakażenia przez bakterie, a miazga owocowa, znajdująca się w moszczu w postaci subtelnej zawiesiny, osadza się na dnie. Sklarowany moszcz przelewa się następnie do naczyń fermentacyjnych, przelewając kilka razy z jednego naczynia do drugiego, aby bezwodnik siarki utlenił się. Napełniając gąsiory, trzeba jednocześnie oznaczyć kwasowość i gęstość, aby dodać odpowiednią ilość wody, cukru i drożdży, względnie soli amonowych.

Dla oznaczenia kwasowości używa się kwasomierz Kramera, a dla oznaczenia zawartości cukru — cukromierz Ballinga.

Drożdże powinno się najpierw odpowiednio rozmnożyć. W tym celu poddaje się moszcz sterylizacji, gotując go przez 20 minut w butelkach litrowych, zatkanych tamponikiem z waty. Butelki napełnia się tylko do 2/3 zawartości i gotuje w naczyniu z wodą tak, aby szyjki wystawały. Po ostudzeniu moszczu, opala się korek od buteleczki z drożdżami, otwiera i szybko wlewa do wygotowanego moszczu, umieszczając następnie butelkę w ciepłym miejscu, zatkaną korkiem z waty. Po trzech dniach, gdy drożdże dobrze zafermentują, przelewa się je do 2 litrów moszczu, a gdy ten zafermentuje do następnych 10 litrów, który może być użyty do następnego zaprawienia, licząc po litrze fermentującego płynu na 100 litrów świeżego moszczu. W ten sposób przygotowane drożdże można przechowywać dłuższy czas w chłodnym miejscu i używać w miarę potrzeby.

Po zaprawieniu moszczu i napełnieniu nim gąsiora albo beczki, zatyka się je odpowiednim czopem, w którym umieszcza się rurkę szklaną fermentacyjną. Czop musi być ściśle dopasowany i zalany parafiną, aby uchronić moszcz od zetknięcia się z powietrzem.

Przy użyciu drożdży już po kilku godzinach następuje zafermentowanie, które objawia się zmętnieniem płynu. Pokrywa się on przy tym delikatną pianą i zaczyna szumieć, wskutek wydzielania się pęcherzyków bezwodnika węglowego. O ile w ciągu trzech dni nie nastąpiło zafermentowanie, to musimy zbadać, co jest tego przyczyną i błąd poprawić. Trzeba pamiętać, że pomieszczenie fermentacyjne musi być ogrzane do 20°C, a dla przyśpieszenia fermentacji można dodać czystego salmiaku (NH_4Cl) lub fosforanu amonowego $(NH_4)_3PO_4$ i drożdży winnych.

Zafermentowanie przechodzi po paru dniach w fermentację burzliwą, przejawiającą się obfitym wydzielaniem piany i bezwodnika węglowego. Smak moszczu zmienia się na coraz bardziej winny, gdyż w tym okresie najenergiczniej przemienia się cukier na alkohol.

Gęste moszcze, zawierające dużo cukru, fermentują wolniej tak, że fermentacja burzliwa trwa tutaj od 4—8 tygodni, natomiast moszcze rzadsze i mniej słodkie fermentują 2—4 tygodnie.

Gdy zauważymy, że moszcz fermentuje słabiej i zaczyna się klarować, wtedy trzeba obniżyć temperaturę lokalu przez wietrzenie do 10°C, względnie przenieść gąsiory z winem do piwnicy. Słabsze wydzielanie się bezwodnika węglowego ułatwia tworzenie się na dnie naczynia osadu, złożonego z drożdży, ciał białkowych, gum itp., znajdujących się w zawiesinie. Niekorzystne jest pozostawianie wina na osadzie przez czas dłuższy, wykazuje ono bowiem często powtórne zmącenie, traci czasem barwę, lub fermentuje ponownie.

Czas zlewania wina uzależniamy od jego składu i przeznaczenia. Słabe wina, które mają być szybko użyte, mogą być pozostawione na osadzie 3—6 tygodni, a deserowe 8—12 tygodni. Zlewamy je różnymi przyrządami, ale najprostszy to wąż gumowy, zaopatrzony na jednym końcu w rurkę szklaną, którą zanurza się w gąsior tak, aby nie zmącić osadu, drugim zaś końcem wessane wino spływa do naczynia niżej postawionego. Naczynie to powinno być wysiarkowane, a po napełnieniu zamknięte czopem lekko założonym, aby mógł swobodnie ulatniać się bezwodnik węglowy. Wino podlega tu w dalszym ciągu przemianie, noszącej nazwę dojrzewania, w czasie którego wyrabia się jegą smak i aromat. Wina lekkie dojrzewają szybciej i już po 2—3 miesiącach można je zlewać do butelek i używać do picia ,natomiast wina mocne deserowe powinny pozostawać w beczkach przez 1—5 lat, przy czym dla uzyskania pięknego aromatu trzeba je parokrotnie przelewać do naczyń wysiarczonych. Piwnica powinna być zawsze czysta i sucha, o temperaturze 5—10°C. Naczynia, do których zlewamy wina na okres dojrzewania, powinny być wypełnione aż do czopu. Czas zlewania wina do butelek zależy od jego całkowitej dojrzałości, to jest musi ono być zupełnie klarowne i posiadać właściwy smak i aromat. Dla sprawdzenia powinno się postawić w otwartej butelce w ciepłym pokoju przez 4—5 dni, jeśli nie zafermentuje, to można je ściągnąć do butelek.

Ściągając wino do butelek, odpowiednio czystych i wysuszonych, trzeba uważać, aby nie poruszyć osadu drożdżowego. Butelki wypełnia się tak, aby przestrzeń między winem a korkiem wynosiła szerokość palca. Do korkowania używa się korków jasnych, miękkich, które przed użyciem trzeba umyć wodą i wyparzyć, zanurzając je na kilka minut do gotującej się wody lub parafiny i pozostawia w niej przez 15 minut, po czym wyjmuje na siatkę dla obeschnięcia.

Po zakorkowaniu obcina się wystającą część korka i zalewa lakiem. Wino zlane do butelek w dalszym ciągu ulega przemianom, będącym zakończeniem procesu dojrzewania. Przemiany te jednak zachodzą bardzo wolno i sprzyja im chłodniejsza temperatura, to też butelki muszą być umieszczone w chłodnej piwnicy w pozycji leżącej, aby nie dostawało się do nich powietrze.

Osobom, interesującym się bliżej wyrobem wina, polecam książkę prof. T. Chrząszcza „Wina i inne napoje owocowe".

(D. c. n.) ***H. P.***

Wywabianie plam

(Dalszy ciąg)

Plamy z nafty wystarczy zaprać letnią wodą. Przy bardzo upartych stosujemy benzynę i następnie spieramy wodą z amoniakiem.

Plamy z lakieru. Należałoby wiedzieć z jakim rodzajem lakieru mamy do czynienia. Lakiery spirytusowe czyszczą się łatwo spirytusem samym lub z dodatkiem łyżki amoniaku na szklankę spirytusu. Ile się tylko da, należy przed czyszczeniem usunąć z pomocą noża. Lakier na acetonie da się usunąć tylko acetonem. Żeby plam z lakieru nie rozmazać postępujemy jak następuje: — podłożyć pod plamę czyste, złożone w kilkoro płótno lub bibułę, a z wierzchu uderzać w plamę końcem szczoteczki maczanej w płynie czyszczącym.

Plamy od mleka dadzą się poprostu wyprać, jednakże są wypadki ,gdzie pranie nie jest pożądane. Z kolorowych tkanin zapieramy wodą z octem, z białych 40% wódką.

Plamy od jaj. Wystarcza pranie, o ile materiał nie nadaje się do prania, można oczyścić mieszaniną podaną w poprzednim numerze pod nr. 3. Spłukać wodą z octem.

Plamy od piwa. Z obrusów schodzą w praniu, z ubrania zszczyścić mieszaniną spirytusu z octem. Jeżeli zostanie na białym ślad żółty, wywabić wodą utlenioną, z koloru woda utleniona usunie barwnik, nie nadaje się więc do zastosowania. W tym wypadku sprobować amoniaku pół na pół z wodą. Czyści się też dobrze wywarem z ziarn fasoli bez soli.

Plamy od czekolady napuścić gliceryną, spłukać wodą ze spirytusem.

Plamy od kawy czyszczą się dobrze spirytusem z octem. Uparte napuścić gliceryną, zmyć spirytusem. Z białej kawy czyści się tak samo. Dobry jest też mocny roztwór soli.

Plamy od herbaty, usuwa się octem, z białego materiału wodą utlenioną ew. wodą Javella. Dobrze potem spłukać, gdyż woda Javella niszczy włókno.

Plamy od krwi, z jasnego jedwabiu usuwamy nakładając na plamę papkę z pszennego krochmalu. Po wyschnięciu zetrzeć. W razie potrzeby powtarzać. Nie spłukiwać mydłem. Dobry jest również spirytus i napar z mydlika. Bieliznę przed użyciem mydła i sody czy bielidła zaprać czystą wodą.

Plamy z czarnych jagód wymoczyć w dobrze ciepłym mleku, zaprac wodą. Białe tkaniny suszyć na słońcu.

Plamy z owoców. Świeże plamy wystarczy często usunąć w ten sposób. Nad rondelkiem czy garnkiem rozpostrzeć splamiony materiał i lać na plamę strumień gorącej wody, spłukać. Jeżeli to nie pomoże stosujemy burmol ciepły 50—60° C. Dodajemy na 100 g wody (mniej więcej pół szklanki) , 10 g burmolu. Starannie spłukać. Z białych tkanin usuwamy 40% wódką, a żółte ślady wodą utlenioną, po spłukaniu suszyć na słońcu.

Można też wymoczyć w kwaśnym mleku i spłukać. Dobrze też działa lekki roztwór soli szczawikowej, 5 gramów na ½ szklanki, ciepły, dobrze go spłukać, albo kwasek cytrynowy, 10 gramów na ½ szklanki.

Plamy od moczu, zwykle łatwo usunąć wodą z amoniakiem, łyżka na ½ szklanki. Jeżeli to nie pomoże, w ciepłym 5% kwasie szczawikowym, po czym zaraz dobrze zaprać.

Plamy od błota, zaprać w occie, o ile pozostanie ślad żółty, zaprać w 5% kwasie szczawikowym, dobrze spłukać wodą.

Plamy od orzechów itp. wyprać w odwarze z ziarn fasoli, niesolonym. Na białych chusteczkach i t. p. zaprać w 5% ciepłym kwasie szczawikowym, wypłukać. Niezły jest sposób dodać do szklanki wody łyżeczkę sody oczyszczonej i łyżkę, dwie wody utlenionej.

Plamy z tytoniu usuwać spirytusem. Pomaga również mieszanina pół na pół wody z octem i dodatek na ½ szklanki łyżka wody utlenionej. Pamiętać że woda utleniona osłabia kolory. Dobrze zaprać.

Plamy z kataru. Plamy z kataru nie powstają zazwyczaj na chusteczkach pranych normalnie, zdarzają się tylko wtedy gdy ze względów higienicznych nie piorąc, bieliznę się gotuje. Ponieważ w śluzie znajduje się białko, ścina się ono i pozostaje w tkaninie. To też bezwarunkowo trzeba przed praniem chustki i t. p. wymoczyć, wodę wylać do kanału ,gdyż jest zanieczyszczona bakteriami, dopiero przenieść do kotła z zimną wodą i gotować powoli często przed zagotowaniem mieszając. Do moczenia dodać amoniaku. Piorąc źle uprane chustki, wymoczyć je w wodzie z amoniakiem i octem, potem normalnie wyprać.

Plamy z tranu nie dadzą się usunąć zwykłymi sposobami dla tłuszczów, należy je wymoczyć w ciągu 12—15 godzin w roztworze kamienia winnego, biorąc łyżeczkę od kawy na litr wody. Ewentualnie powtórzyć.

Plamy z rdzy. Świeże plamy usunie się łatwo, rozpościerając materiał nad gotującą wodą i kapiąc na plamę sok z cytryny. Zaprać wodą. Z bielizny usuwamy rdzę 10% roztworem kwasku cytrynowego, uparte roztworem ciepłym 50—60° C, 5% soli szczawikowej, zaraz wypłukać. Plamy z rdzy z wełny usunąć bardzo trudno, ale usuwa się podobnie. *(D. c. n.)*



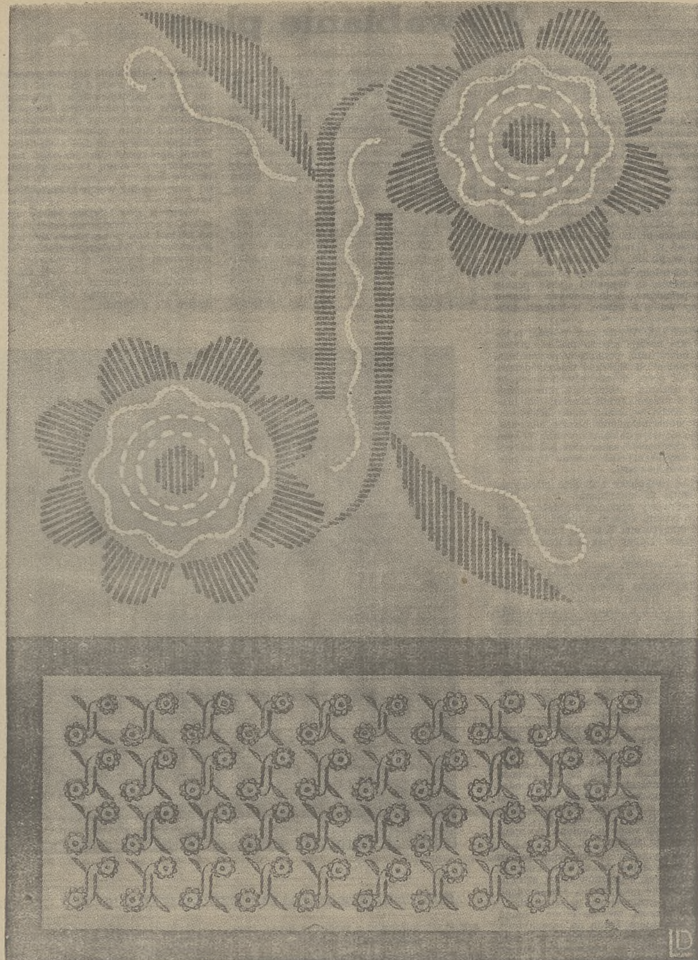
SUKIENKI WEŁNIANE DLA DZIEWCZYNEK 10—14 LETNICH

312 P. P. Sukienka z wełny w kratę, karczek i rękawy gładkie.

313 P. P. Sukienka ze spódniczką fałdowaną. Przód zapinany na guziki.

314 P. P. Marynarska sukienka. Spódniczka w głębokie fałdy.

315 P. P. Sukienka z gładkiej wełny ozdobiona lekkim haftem z włóczki. Wszystkie te sukienki prócz marynarskiej nadają się do rozmaitego fasonu kołnierzyków, jakie widzimy na rysunku.



Kapa haftowana ściegiem płaskim, łańcuszkiem i stebnówką. Najładniej wyjdzie haftowana włóczką na płótnie lub suknie.

Modna bielizna pościelowa

Bielizna pościelowa ulega oczywiście też wpływom mody. A można ją podzielić na dwa rodzaje: bieliznę na łóżka i na tapczany. Rozmiar łóżek bywa mniej więcej jednakowy, i wystarcza przeciętna szerokość prześcieradła. Natomiast z tapczanami jest inna sprawa. Szerokość ich zaczyna się od 80 cm, a dochodzi do prawie dwóch metrów, o ile tapczan jest dwuosobowy. Trzeba więc uzależnić szerokość prześcieradła od szerokości tapczanu aby móc dokładnie podwinąć prześcieradło pod materac. Bo tylko doskonale naciągnięte prześcieradło gwarantuje wygodne spanie.

Jednakże przy tapczanach „tapicerskich" sprawa materaca nie istnieje i wtedy szerokość prześcieradła może być dowolna. Byleby nie było tak wąskie, że podczas spania skręci się w... sznureczek!

Tapczany pięknie wyglądają, jeżeli są do spania nakryte szerokim prześcieradłem obszytym falbaną od strony pokoju. Falbana może być rozszyta zakładkami, mereżkami, przyozdobiona haftem lub koronkami.

Ten rodzaj prześcieradeł stosuje się zwłaszcza w bieliźnie kolorowej, którą dobiera się do koloru kołdry i wsypek na poduszkach. Kto nie lubi kolorowych prześcieradeł (bo spanie na nich nie daje wrażenia pościeli!) sprawia sobie prześcieradła białe, obszyte tylko kolorową falbaną.

Bielizna pościelowa kolorowa jest modna. Wykonuje się ją z nansuków, markizety lub jedwabiu.

Kolor stosuje się pastelowy. Najczęściej różowy, maślano-żółty, bladoniebieski, seledyn lub lila. Koronki dobiera się zazwyczaj beżowe a haft w tym samym kolorze, co i materiał. Kolor bielizny musi być o wiele jaśniejszy od kołder i wsyp. Np. przy żółtej pościeli bielizna „maślana", przy poziomkowej — różowa itd.

Materiały na bieliznę pościelową kolorową są barwione farbami trwałymi. Można więc mieć pewność, że w praniu się nie zniszczą.

A jednak, pomimo tych zalet i niezaprzeczonego wdzięku, jaki ma kolorowa pościelowa bielizna, nie może ona liczyć na rozpowszechnienie. Nastręcza bowiem wiele trudności przy praniu. Bo jakżeż prać ogromne prześcieradło białe z kolorową falbaną? O gotowaniu nie może być mowy! Kolor ,pomimo ostrożności, może „przejść" na biały. A i bielizna w jednolitym kolorze wymaga też bardzo doświadczonej i precyzyjnej ręki.

Stąd prosty wniosek, że ta bielizna musi pozostać jedynie dla osób bardzo zamożnych lub gospodyń, które sobie doskonale poradzą z arkanami prania.

Dla ścisłości zaznaczam, że kolorową bieliznę, jak i białą sprawia się kompletami. To znaczy, że jednakowy musi być jasiek, powłoczka i podpinka. Sposób przybrania i rodzaj materiału muszą być identyczne. Pozostaje jedynie białe, gładkie prześcieradło, które musi być szersze od materaca o kilkadziesiąt centymetrów.

Moda ma wpływ nie tylko na rodzaj bielizny ale i na sam fason i rozmiar.

Poduszki (i powłoczki) modne są wielkości 80 × 75 cm i potrzeba na każdą poduszkę 2 kg najlepszego pierza z gęsi i ¼ kg puchu. Powłoczki białe przybiera się często geometryczną aplikacją w kolorze pastelowym np. różową, niebieską lub złotą, co daje prześliczne efekty. A linia wzoru uwypukla się tym więcej, o ile spód jest w tym samym odcieniu.

Naturalnie, że należy sprawiać cały garnitur z jednakowym przybraniem. Niektóre garnitury pościelowe są bardzo strojne. Rozszyte wieloma rzędami wstaweczek, obszyte falbanami i koronkami. Inne skromniejsze, to znaczy przybrane tylko mereżką i angielskim haftem.

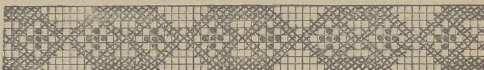
Prześliczne są garnitury z nansuku cieniutkiego lub markizety ozdabiane groszkami haftowanymi. Groszki różnej wielkości dają prześliczne efekty.

Bardzo ładne są również aplikacje białe na białym tle utrzymane w liniach geometrycznych. O ile materiał jest bardzo cienki, to wciągnięty na kolorowe spody bardzo uwydatnia linię wzoru.

Bieliznę pościelową można sprawiać stopniowo po jednym garniturze lub po dwa, jeżeli to jest pościel dla małżeństwa. Niejedną robotę ręczną przy ozdabianiu bielizny można wykonać samej. Chociażby inkrustacje koronkowe, haft, mereżki, czy aplikację. Jest to śliczna i miła robota, o ile pani ma w tym kierunku zamiłowanie.

Podpinki pod kołdry wymagają fachowej, wprawnej ręki przy wykonaniu i nie należy samej ryzykować szycia. Uszycie powłoczki jest łatwiejsze ale również wymaga bardzo ścisłego przytrzymywania się wymiarów i dokładnego rozmieszczenia i wyliczenia wzoru.

Marieta



Dwa szlaczki krzyżykowe dwubarwne.



NASZE UPOMINKI
dla Pań Prenumeratorek
regularnie wpłacających prenumeratę

W bieżącym miesiącu, przypadły upominki następującym dwudziestu prenumeratorkom spośród punktualnie opłacających prenumeratę:

pp.: Kalinowska Marta, Skulsk; Piotrowska Zuzanna, Toruń; Tyrchanowa Antonina, Poznań; Wiewiórska Aurelia, Łódź; Buss Jadwiga, Włochy k. Warszawy; Grochowska Janina, Szczygłowice; Brandysowa Teodora, Sędziszów k. Ropczyc; Wirska Mala, Pyry k. Warszawy; Serwinowa Kazimiera, Kańczuga; Lewacka Halszka, Lublin; Marusieńska Regina, Łuck; Malinowska Maria, Słonim; Jacynowa Maria, Raczki; Bronisława Żelazińska, Ostrowiec k. Wilna; Głowacka Eleonora, Warszawa; Kułyniak Maria, Warszawa; Koj Stefania, Warszawa; Pawłowska Stefania, Warszawa; Pilewicz Wł., Warszawa; Szlachowicz Aniela, Warszawa.

Na premie przeznaczyliśmy praktyczne upominki z dziedziny gospodarstwa domowego. Do osób zamieszkałych na prowincji upominki wyślemy pocztą. Panie zamieszkałe w Warszawie raczą zgłaszać się po ich odbiór do naszego sekretariatu — Solec 87 — w godzinach biurowych.

WYDAWNICTWO
„PRAKTYCZNA PANI"

Przez ofiarność społeczeństwa wzrasta potęga Polski na morzu

Przez grosz, ofiarowany na F.O.M. — zyskasz tysiące

Odpowiedzi Redakcji

KWAS BORNY

Pani Zofia Ch.

Kwas borny jest środkiem bardzo cennym jako łagodna dezynfekcja. Do oczów, np. zmęczonych podróżą w kurzu i dymie, bierzemy kwas borny w stosunku 1 : 40, t .j. na szklankę wody, mierzącą 200 gramów, 5 gramów kwasu bornego. Przy nadmiernym poceniu nóg doskonale działa następująca mieszanina. Na 100 gramów pudru ryżowego, 100 g pudru cynkowego i 50 g drobno mielonego (sprzedają taki w drogeriach) kwasu bornego.

BORAKS

Pani Zofia Ch.

Boraks jest również łagodnym środkiem dezynfekcyjnym, zwłaszcza bywa stosowany do zmiękczania wody do mycia (łyżeczka na miednicę). Boraks z gliceryną, rozpuszczany w stosunku 10 gramów boraksu na 60 g gliceryny leczy dobrze zajady, spierzchnięte wargi i t. p. Dobrą maść na odmrożenia i pęknięte brodawki na piersi otrzymujemy rozpuszczając 12 gramów boraksu w 100 gramach olbrotu (spermaceti).

PECH

p. Zofia Ch.

Dostanie pani pech w każdej drogerii. Chcąc przyrządzić go w domu rozpuszczamy ostrożnie w rondelku kalafonię, a następnie dobieramy już po zdjęciu z ognia płynną parafinę. Stosunek należy zachować taki: 85% kalafonii, 15% parafiny. Topić najlepiej w t. zw. kąpieli wodnej t. j. wstawić rondelek z kalafonią w rondel z gotującą się na dnie wodą. Pech jest łatwopalny.

Można też wziąć 20 dk kalafonii i 2 dk oleju lnianego. Dobrze mieszać, aby olej czy parafina nie oddzielały się od kalafonii.

OSLIZGŁE GĄBKI

p. Henryka S.

Trzeba dobrze wypłukać w osolonej mocno wodzie a następnie wymoczyć w maślance albo wodzie z kwaskiem cytrynowym. Dobrze wypłukać, wysuszyć na powietrzu.

MIOTEŁKI RYŻOWE

p. S. H.

Miotełki ryżowe przed użyciem korzystnie jest wymoczyć w wodzie dobrze osolonej i następnie wysuszyć w przewiewie. Zabieg ten co kilka tygodni powtarzać. Słoma ryżowa będzie elastyczna a moczenie wpłynie również na czystość. Moczyć tylko do tego miejsca, gdzie się zaczyna przeszycie sznurkiem.

OLEJ DO LATARNI

panu W. Rz.

Dobry płyn do ręcznych latarni otrzyma pan dając na trzy kwaterki oleju rzepakowego 1 kwaterkę nafty, w której rozpuścimy 4 — 5 gramów kamfory.

CZYSZCZENIE SZCZOTEK

p. M. Ch.

Najlepiej czyścić szczotki nie w płynie a w dobrze rozgrzanych otrębach. Jeżeli to szczotki do włosów, to przede wszystkim wyczesać z nich wszystko.

PALNIK KARBIDOWY

p. M. Ch.

Jeżeli pani chce stare palniki na wszelki wypadek przygotować do użytku, to należy zbadać czy dobrze przystają do lampy, następnie przekłuć otwory jedynie drucikiem specjalnym, bo nawet cieniutka igła będzie za gruba. Co pewien czas należy wygotować palnik w wodzie z oczyszczoną sodą. Łyżeczka sody na litr wody.

ŚCIERECZKI ZAMSZOWE

p. J. S.

Ściereczki zamszowe należy prać w wodzie z solą albo w wodzie z amoniakiem, łyżka na ½ litra, będą miękkie i elastyczne.

GUMY DO SŁOIKÓW

p. J. S.

Poprzeciągane gumy nie będą odpowiednie do użytku, ale sztywne i stwardniałe będą zupełnie dobre po wymoczeniu w wodzie z amoniakiem. Na pół szklanki wody ¼ szklanki amoniaku czyli 50 gramów. Po kilku minutach będą jak nowe.

PRANIE BIAŁEGO WEŁNIANEGO PŁASZCZYKA

O ile płaszczyk nie jest bardzo brudny, wystarczy dobrze go wytrzepać i uprać na sucho w dobrze nagrzanej mące ziemniaczanej. Potym wykurzyć. Jeżeli zachodzi konieczność prania, najlepiej zamoczyć płaszczyk w letniej wodzie z amoniakiem, biorąc na dziesięć litrów wody 150 gramów amoniaku i w tej samej wodzie po godzinie wyprać bez mydła. Wypłukać w czystej wodzie również z amoniakiem. Prasować po lewej stronie niezbyt gorącym żelazkiem bo łatwo wyświecić, zwłaszcza naciskając na szwach.

SUKNIA NIEBIESKA WEŁNIANA

da się dobrze wyprać w zimnej wodzie z ziemniakami. Dwa kg ziemniaków bez łupin utrzeć od razu do wody, żeby nie czerniały. Wycisnąć przez płótno, dolać tyle wody aby wystarczyło na sukienkę. Wypłukać również w zimnej wodzie, zmieniając ją kilkakrotnie, do ostatniej dodać octu lub soli. Ocet działa dobrze ale pachnie przykro .Soli bierzemy łyżkę na 2 litry wody.

p. Antoninie M.

Wykrój ładnej i modnej kamizelki znajdzie Pani w Nr 9 z 38 roku, numer ten można nabyć w naszej administracji. Wykroje sukni może Pani zamawiać wg. podanej na modelach numeracji, przysyłając równocześnie swój wymiar. Cena sukni od zł. 1.50 i przesyłka, adres ten sam z dodatkiem „Dział wykrojów". Książeczka z „Życia praktycznego" p. t. „Przewlekanie na tiulu" może Pani też u nas dostać, cena dla prenumeratorek 30 gr.

OBJAŚNIENIE ZNAKÓW DO SZEMATÓW P. SOWIŃSKIEJ

| = Oczko zwykłe, czyli gładkie.

/ = Gubić w stronę prawą, przerabiając dwa oczka razem w prawo.

\ = Gubić w stronę lewą, pierwsze oczko zdjąć, drugie przerobić gładko i pierwsze na drugie nasunąć.

/\ = Gubić dwa oczka, pierwsze oczko zdjąć, dwa następne przerobić razem w prawo i zdjęte oczko na nie nasunąć, tak że z trzech oczek pozostanie jedno.

O = Nić narzucić na drut nakładając ją od przodu do tyłu. W następnym okrążeniu przerabiać jak zwykłe oczko.

+ = Oczko odwrócone przerabia się na tylnej nici oczka, zamiast jak normalnie na przedniej nici.

p. Irenie K.

Artykuły o życiu towarzyskim, formach obowiązujących i t. d. nie zostały jeszcze przez nas wyczerpane — powrócimy do nich jesienią; ponieważ interesujący się tym przyszły dyplomata ma dopiero 14 lat, nie będzie jeszcze zbyt późno.

J. 28.

W Nr 28 ogłosiliśmy, że dział wykroi przez pewien czas będzie zamknięty. Ponieważ na ten okres mamy już gotowe wszelkie modele — plażowej czapeczki w tym sezonie już umieścić nie możemy.

Pani R. K. Łęczyca.

Podajemy adres o który pani pytała: Warszawa, Ursynowska 18a.

Pani Maria K. Lwów.

Początek książki kucharskiej jest wyczerpany — o wydrukowaniu nowego nakładu i warunkach nabycia ogłosimy w piśmie.

„Smutne Szczęście".

Chętnie bardzo odpiszemy obszernie na list Sz. Pani, ale musimy mieć adres i znaczek; na łamach pisma nie da się to zrobić — za zaufanie bardzo dziękujemy i czekamy na odezwanie się.

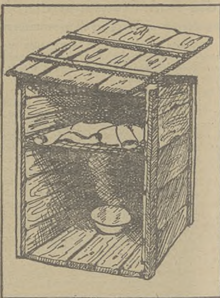
OPOWIEDŹ KOSMETYCZNA

„Gertruda".

Skórki z orzechów na nalewkę przyciemniającą najlepsze są już w momencie pękania ,t. j. kiedy zrywa się orzechy z drzewa.

Spirytus można brać 95°, ale wówczas przed użyciem należy nalewkę rozcieńczać, zaś przy zastosowaniu spirytusu 70° otrzymujemy płyn o właściwej mocy gotowy do użytku.

WYBIELANIE POŻÓŁKŁEJ WEŁNY



Wełniane rzeczy białe, które wskutek długiego używania i częstego prania pożółkły i straciły świeżość należy wybielić przez siarkowanie. Należy to zrobić na powietrzu. Jak to widać na rysunku przedzielamy skrzynię mniej więcej na 2/3 wysokości siatką, rzadkim tiulem, skrzyżowanymi sznureczkami i t.p., na tym rozpościeramy pożółkły paltocik czy spódnicę, koniecznie dobrze wilgotny. W miseczce, pod którą dla pewności lepiej podłożyć cegłę czy patelnię i t. p., kładziemy siarkowaną bawełnę i zapalamy. Klapę zapuścić. Unosząca się para siarkowa wybieli materiał.

Nasza skrzynka

Potrzebna od 1 września inteligentna panienka do półtorarocznego dziecka, najchętniej z prowincji, umiejętność szycia pożądana, referencje konieczne, wynagrodzenie zależne od kwalifikacji. Iwanowska, Warszawa, ul. Joteyki 8/7.

Rozpoczynam 10 sierpnia 4-tygodniowy urlop i miałabym zamiar wyjechać na letnisko, niestety, nie mam odpowiedniego towarzystwa. Może któraś z Czytelniczek jest w podobnym położeniu, mogłybyśmy wybrać się razem, co dałoby nam możność poznania się bliższego i zacieśniłoby węzły tej serdecznej nici, jaką nas stara się łączyć Redakcja.

Mam lat 24, średnie wykształcenie, pracuję w Urzędzie Państwowym w Poznaniu, Liga Popierania Turystyki organizuje tanie wczasy letnie, w mniej znanych miejscowościach, pięknie położonych ,a przy sympatycznym towarzystwie mogą zastąpić niejedno znane letnisko.

Czekam z niecierpliwością na odpowiedź. Adres w Redakcji. Jestem wesoła o miłym, towarzyskim usposobieniu. *„Iskierka".*

Za wyjazd na wakacje do miejscowości letniskowej przygotuję do egzaminu wstępnego na Politechnikę, lub Akademię Górniczą, czy też jako korepetytor w zakresie Liceum matem., lub przyrodniczego.
Student Polit. Lwowskiej.

Poszukuję zajęcia do dzieci lub jako ekspedientka ,mam lat 19, umiem szyć i haftować. Oferty proszę adresować: Grodzisk Wlk. Poste-restante dla *H. L. P. G.*

Od pierwszego września otwieram stancję dla chłopców, troskliwa opieka, dobre i obfite żywienie. Zofia Suchorzeska, Włocławek, ulica św. Antoniego 45. Listy proszę wysyłać do 20 sierpnia pod adresem p. Hanna Sokolowska, Wysocin pocz. Żabieniec albo p. Płoska, Bocheniec przez Golub — Pomorze.

Energiczna, sumienna wdowa, lat 40, poszukuje posady. Zna krawieczyznę, buchalterię, języki: niemiecki — doskonale, francuski słabiej, biegle pisze na maszynie. Pracowała przez 5 lat w starostwie przed zamążpójściem. Na żądanie może przedstawić referencje szeregu znanych poważnych osobistości.

Chętnie przyjmie każdą pracę, zapewniającą utrzymanie, jak zarząd domem, wychowanie dzieci, pielęgnowanie chorych i t. p.

Czesława Sekorowa, Pustelnik k. Warszawy, ul. Piłsudskiego 67 m. 4.

Kursy Modniarstwa Mistrzyni Izby Rzemieślniczej wyuczają kapeluszy systemem paryskim. Warszawa, Hoża 21 — 2. Kałczyńska.

Zwracam się do Szanownych Pań z uprzejmą prośbą o wskazanie mi placówki, gdziebym mogła otworzyć pracownię krawiecką. Jestem krawczynią dyplomowaną. Łaskawe odpowiedzi proszę **kierować do** Redakcji dla stroskanej *G. K.*

Poszukuję posady do dzieci lub pomocy w gospodarstwie. Jestem młoda i pracowita, Marta Teicherówna, Grodzisk Wlkp., ul. Nowotomyska 16.

Dla mej znajomej w wieku lat 36 inteligentnej, miłej, energicznej poszukuję posady.

Zajmie się domem samotnej Pani, pracującego małżeństwa lub do dziecka.

Zna wszelkie prace gospodarstwa domowego. Wymagania skromne.

Łaskawe zgłoszenia do Redakcji dla M. Z.

Mam lat 19. Ukończyłam 2 kl. gimnazjum nowego typu, piszę biegle na maszynach i znam stenografię. Pracowałabym chętnie u lekarza, adwokata, jako pomoc w pensjonacie i t. p., może być z mieszkaniem. Świadectwa na żądanie chętnie przedstawię. Łaskawe zgłoszenia do Redakcji dla U. M.

LETNISKO

Zawdzięczając Szanownym paniom miałam lipiec zapełniony i przepełniony. Polecam na sierpień wypoczynek w ziemiańskim dworze na Wileńszczyźnie, miejscowość sucha, malownicza, las, rzeczka, kąpiel, utrzymanie zdrowe ,obfite 3 zł. 50 gr. od pojedyńczych osób, dla rodzin zniżka, mogą być dzieci. Poczta, kościół, apteka, doktór o 3 klm. Dojazd do st. Postawy. Warunki można omówić listownie. Proszę o zgłaszanie się zawczasu. Adres: p. Hiuzdowo, Ziemia Wileńska, m. Juchnów, Stefania Butlerowa.

Jako dobrą lokatę kapitału *sprzedam* na własność (w spółdzielni) mieszkanie 3-pokojowe, z kuchnią, łazienką, balkonem, na II piętrze, południowa strona — *lub zamienię* takowe na małe gospodarstwo wiejskie w lesistej okolicy, około jednej godziny jazdy koleją, od Warszawy. *Wiadomość:* Warszawa, Mokotów ,ul. Madalińskiego 42 m. 69, codziennie od godz. 13 do 16-ej.

Potrzebna osoba do pomocy przy dziecku i gospodarstwie, umiejąca gotować. Kłobka dwór, Orpiszewska, Lubień koło Włocławka.

Poszukuję od 1-go września służącej, najchętniej starszej, któraby zajęła się całkowicie domem i niemowlęciem. Warunki do umowy. Oferty proszę kierować do Redakcji pod L. W.

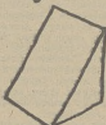
Przyjmę przychodnią panienkę do pomocy w domu i w sklepie na Woli, tel. 222-63 od 9—11 za wyjątkiem świąt.

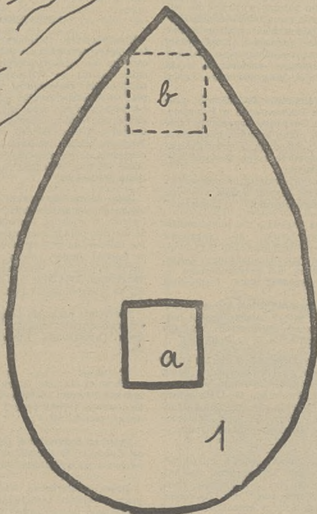
Osoba inteligentna, wiek średni prosi o pracę, lektorki, towarzyszki ,może się zaopiekować chorą osobą, jak również może poprowadzić gospodarstwo domowe u samotnej pani. Łaskawe oferty proszę kierować do Redakcji pod Uczciwa.

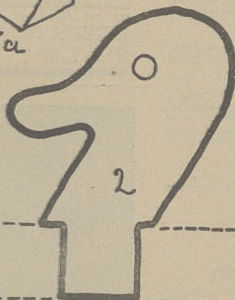
Silna flota to brama do świata

Poszukuję od 1 sierpnia służącej, dobre gotowanie ,sprzątanie, pranie, prasowanie, ogród warzywny. W domu 2 osoby i dziecko 3-letnie. Wynagrodzenie około 25 zł. Zwrot kosztów podróży w jedną stronę po pół roku. Miejscowość letniskowa (Tatarów n. Prutem). Kościołek w miejscu. Zgłoszenia do redakcji dla „I.K.".

kaczka pływająca









Kaczkę tę robimy z deski grubości 2 cm.

Tułów wycinamy według wykroju Nr 1 i robimy w nim otwór *a*, w którym osadzamy głowę wyciętą z tejże deski według wykroju Nr 2.

Następnie robimy ogonek, wycinając trójkącik z deski według wykroju Nr 3. Wygląda on jak na rys. 3a.

Montujemy i sklejamy wszystko razem, głowa wchodzi w otwór tułowia *a*, a ogonoek przyklejamy w miejscu *b*.

Kaczkę malujemy olejnym lakierem i puszczamy na wodę.

Oczko robimy czarne, dziobek czerwony, a całość żółtą.

przesypać wyjęte z octu ogórki, ułożyć je w słoju porcelanowym lub kamiennym i zalać świeży, gorącym octem. Jak ostygnie zawiązać. Trzymać w chłodnej spiżarni. Można wziąć ogórki tak dobrze jeszcze zielone jak późne nasienniki.

51. OGÓRKI Z GORCZYCĄ INACZEJ

Ogórki obrane, oczyszczone z pestek ułożyć w wazie, przesypując solą. Na duży nasiennik wystarczy łyżeczka od herbaty. Nazajutrz obetrzeć z soli, zalać gorącym, przegotowanym octem. Następnego dnia osączyć z octu, włożyć w słój, przesypując jak w poprzednim przepisie ziołami, zalać świeżym, dobrym octem, zagotowanym ale wystudzonym. Są jędrniejsze od poprzednich.

52. OGÓRKI NADZIEWANE

Wziąć duże ogórki nasienne ale jeszcze nie żółte, obrać, z jednej strony ściąć czubek i ostrożnie wyczyścić środki. Nasypać w ogórki ziaren gorczycy, nakryć odciętym kawałkiem, przypinając go drewienkiem, ułożyć ogórki w słoju. Zagotować ocet, biorąc na litr 10 ziarn pieprzu, tyleż ang. ziela, 2 goździki i listek bobkowy oraz łyżeczkę soli. Zalać przestudzonym. Po dwóch tygodniach ocet zmienić na świeży.

KORNISZONY

Zagotować 6 szklanek octu ze szklanką soli i łyżką kwasku cytrynowego, wrzucić oczyszczone korniszony (mniej więcej 2 kg), zagotować raz, zlać do słoików. Po 15 dniach wylać na sito, kiedy dobrze osiąkną ułożyć w czyste słoiki i nalać świeżo przegotowanym, zimnym octem. Na litr dobrego octu do marynat włożyć 5—6 ziarn pieprzu, tyleż ang. ziela 1—2 goździki, listek bobkowy. Na wierzch nalać warstwę świeżutkiej oliwy.

53. KORNISZONY INACZEJ

Zagotować 3 litry wody z 10 dk soli, łyżeczką saletry i łyżeczką kwasku cytrynowego, wrzucić korniszony, zagotować powtórnie, odstawić, zostawić tak na 12 godzin. Odsączyć na sicie, wytrzeć korniszony serwetką do sucha.

Zagotować dobrego octu do marynat z dodatkiem na litr 6—10 ziarn pieprzu, tyleż ang. ziela, listkiem bobkowym i 2 goździkami, wrzucać korniszony i powolutku gotować aż nabiorą zielonego koloru. Po 15—20 dniach ocet zmienić na świeży.

54. KORNISZONY Z JARZYNKAMI

Kilogram korniszonów przesypać czterema łyżkami soli, nazajutrz wytrzeć do sucha. Sparzyć gorącym octem, zostawić na noc. Następnego dnia obgotować kalafior, ¼ kg marchwi, ¼ kg cebulek szalotek bez łupiny, można dodać ¼ kg fasolki szparagowej, pokrajanej w krótkie kawałki. Fasolkę trzeba trochę dłużej pogotować. Jarzynki odsączyć, ładnie marchewkę pokrajać, kalafior rozebrać na pojedyńcze różyczki. Zagotować octu do marynat mniej więcej litr, dodając 2 listki bobkowe, 10 ziarn ang. ziela, 10 ziarn pieprzu, łyżeczkę gorczycy, 1—2 goździki. Włożyć jarzynki i korniszony, zagotować, gdy przestygnie ułożyć w słoiki. Po dwóch tygodniach, o ile ocet zesłabł lub zmętniał, zmienić.

BURAKI

55. BURAKI KWASZONE

Buraków na barszcz nie kwasimy prawie nigdy w większych ilościach, robiąc mniejsze porcje co kilka tygodni. Jeżeli która z pań gospodyń zechce jednak zakwasić buraki w beczce, należy to zrobić jak następuje:

Buraki oskrobać, przemyć, pociąć na ćwierci, napełnić baryłkę, zalać wodą rzeczną lub studzienną. Do Bożego Narodzenia, biorąc barszcz, dolać zawsze tyleż świeżej wody. Po Bożym Narodzeniu już nie dolewać, bo buraki są zanadto wymoknięte, tak dalece, że, gotując zupę na tym kwasie, należy zawsze dodawać ze 2 świeże buraki dla smaku. O ile to możliwe, kwas buraczany powinien być używany surowy. Kwaszone zaś buraki dodane do sałat, kwas bowiem zawarty w nich jest bardzo higieniczny.

56. BOTWINA KWASZONA

Kto lubi barszczyk z botwiną, może ją doskonale zakwasić. Wybrać listki świeże, ładne z ogonkami, przebrać, starannie wymyć, grubo przesiekać, zagotować raz w

50 minut przez gotowanie lub w temperaturze 90°C.

II.

Pomidory rozdzielić na cząstki, rozgotować, przetrzeć przez sito, zostawić w wazie na noc. Rano oddzieli się czerwony miąższ od przezroczystego płynu, który opadnie na dół. Zebrać gęstą miazgę durszlakową łyżką, włożyć w słoiki czy butelki o szerokich szyjkach. Sterylizować 30 minut.

III.

Rozgotowane pomidory przetrzeć przez sito, dusić do zgęstnienia. Napełnić niewielkie słoiki lub butelki, wstawić w kociołek z zimną wodą, gotować 2—3 godziny. Jest to sposób stary, francuski, dobry jeżeli chodzi o trwałość i smak, ale niekorzystny dla witamin.

IV.

Najprostszy sposób polega na zmieleniu pomidorów w maszynce, napełnieniu butelek lub słoików i sterylizowaniu w ciągu 50 m przez gotowanie. Przeciera się i zgęszcza przed użyciem.

32. MUSZTARDA POMIDOROWA

OSTRY SOS POMIDOROWY KETSUP (Catsup)

I.

Dziesięć kg pomidorów dusić do zgęszczenia z czterema łyżkami pieprzu, czterema angielskiego ziela, czterema papryki, czterema gorczycy i łyżką goździków, wszystko miałko zmielone. Przefasować, zlać w butelki jeszcze gorące, sterylizować minut 15—20.

Przepis amerykański.

II.

Udusić dojrzałe pomidory, przetrzeć. Na litr gęstej masy wlać pół litra octu winnego, wsypać łyżeczkę mielonego ang. ziela, tyleż pieprzu, tyleż goździków, pół gałki muszkatołowej i łyżkę soli. Dusić do zgęstnienia, butelkować, sterylizować 15—20 minut. Przepis francuski.

III.

Dwadzieścia kg pomidorów i sześć cebul rozgotować i przefasować. Zawiązać w gęsty muślin 10 dkg czarnego pieprzu w ziarnach, tyleż ang. ziela, łyżkę goździków, sporą laskę cynamonu, włożyć w gotującą masę, wlać szklankę mocnego octu, wsypać pół szklanki soli, łyżkę papryki, pół kg cukru, dusić do zgęstnienia około 2 godzin. Zlać w butelki jeszcze gorący, sterylizować zaraz minut 15. Przepis angielski.

IV.

Dziesięć kg pomidorów, 2 kg kwaśnych jabłek, tartego czosnku czubatą łyżkę udusić, przetrzeć, wlać szklankę dobrego octu, wsypać ćwierć kg soli, łyżeczkę mielonych goździków, tyleż ang. ziela, łyżkę papryki, łyżeczkę pieprzu i ¼ kg cukru, dusić 2—3 godzin, zlać w butelki, sterylizować 15 minut.

V.

Dziesięć kg pomidorów udusić z trzema strąkami tureckiego pieprzu i 5 hiszpańskimi cebulami, kiedy wszystko zmięknie, przetrzeć przez sito, albo zemleć w maszynce od mięsa, wsypać 15 dkg soli, łyżkę mielonego pieprzu, łyżkę mielonego imbiru, pół łyżki mielonych goździków, łyżeczkę od herbaty muszkatołowej gałki również miałkiej, dusić około godziny do zgęstnienia. Sterylizować minut 15.

UWAGA

Sos, catsup, nie wymaga właściwie sterylizowania. O ile nalewamy go jeszcze gorący do czystych butelek i natychmiast szczelnie zamykamy, nie powinien się psuć, jednakże butelki, korki, celofan itp. muszą być jałowe, ewentualnie starannie wypłukane roztworem benzoesu (pastylka na ½ l przegotowanej wody) lub spirytusem. Najmniejsza niedokładność może wywołać psucie, to też, o ile nie mamy pewności, że butelki itp. są idealnie czyste, należy sos kilkanaście minut sterylizować.

33. CHOW-CHOW

I.

Wziąć w równych ilościach zielone pomidory, korniszony, ogórki nasienniki, z których usuwamy pestki i skórkę, selery, cebulę i uszatkować cienko. Posolić w stosunku łyżeczki na litr masy i zostawić na noc. Nazajutrz zagotować we własnym soku, gdyby go było mało, można wlać trochę octu. Kiedy się zagotują, odlać na sito, odcedzić, złożyć w wazę.

Zagotować dobrego octu, dodając na litr octu dwie szklanki cukru, 6—8 łyżek gorczycy żółtej w ziarnach, kilka kawałków obranego chrzanu, gorącym zalać uszatkowane warzywa, włożyć do słoików, przechować w chłodnym miejscu.

II.

Dwa kg zielonych, wyrośniętych pomidorów, spory kalafior, sporą główkę kapusty, ładny seler, dwa nasienne ogórki bez skóry i pestek, dwa zielone strąki tureckiego

pieprzu uszatkować cienko, ugotować w osolonej wodzie, aby było umiarkowanie miękkie, odsączyć. Na dwa litry dobrego octu wziąć szklankę gorczycy w ziarnkach, 1/8 kg cukru, soli do smaku, po 20 ziarn pieprzu, ziela i goździków, zalać warzywa.

34. POMIDORY W OCCIE

Trzydzieści małych, dojrzałych ale twardych, gładkich pomidorków nakłuć w kilku miejscach każdy, złożyć w wazę, przesypać dwoma łyżkami soli. Nazajutrz wyjąć z utworzonego sosu, obetrzeć i włożyć w słój, najlepiej kamienny, przekładając pokrajanymi w plastry cebulami, których wziąć 4—5 sztuk.

Wziąć 4 szklanki mocnego octu, wsypać 20 ziarn pieprzu, 10 goździków, 10 ziarn ang. ziela, 2—3 łyżki ziarn gorczycy, zagotować, ostudzić, wlać szklankę soku, który ściekł z solą z pomidorów i zalać pomidory. Trzymać w chłodnym miejscu.

Tak samo można zrobić drobne, niedojrzałe, zielone pomidorki.

CEBULA

35. CEBULA NA ZIMĘ

Nawlec po kopie (60 sztuk) na cienki sznureczek i trzymać w suchej ciepłej piwnicy, lub suchym, chłodnym schówku.

36. CEBULKI, SZALOTKI, MARYNOWANE.

Obrać cebulki z wierzchniej łuski, przesypać solą, zostawić w spokoju przez noc. Nazajutrz obetrzeć z soli. Zagotować dobrego octu do marynat, dodając na litr 10 ziarn ang. ziela, 10 ziarn pieprzu, 2—3 goździki, listek bobkowy.

Wrzucić szalotki, pogotować aż zmiękną, wlać w słoiki, zawiązać. Używać do sałat, przybrania zimnych mięs, na przekąskę.

OGÓRKI

37. OGÓRKI KISZONE NAPRĘDCE

Im świeższe ogórki tym lepiej, jeżeli zwiędły włożyć w zimną wodę bez ucinania końców. Kiedy zjędrnieją, umyć, obetrzeć, uciąć oba końce. Jeżeli zależy na pośpiechu i chodzi o to aby były mocniej słone, można je nakłuć drewienkiem. Ułożyć ogórki w słoju, przekładając koprem w gałęziach z ziarnami i, kto lubi, liśćmi czarnej porzeczki, wiśni, chrzanem oraz czosnkiem, biorąc na 5 ogórków ząbek czosnku. Zagotować wodę z solą, biorąc soli do smaku (około 2 dkg na litr), zimną zalać ogórki. Żeby nie podpływały położyć na wierzch zwinięty w krążek koper.

Słój zawiązać gałgankiem lub papierem pokłutym, żeby się łatwiej wydzielał kwas mlekowy. Biorąc, uważać aby wszystkie ogórki były zawsze pokryte płynem.

38. OGÓRKI NAPRĘDCE INACZEJ

Kwasić jak poprzednio ,dodając na litr wody jeszcze łyżeczkę od kawy saletry.

39. OGÓRKI KISZONE NA ZIMĘ

Ważnym szczegółem przy kwaszeniu ogórków jest, aby beczka była idealnie czysta. Ogórki na zimę bierzemy możliwie późne, około początku września, niewielkie, dość szczupłe, twarde. Kupując je w mieście nie możemy, niestety, wiedzieć dobrze kiedy były zerwane itp. W każdym razie powinny być jędrne i nie zdradzać przy naciśnięciu pustki w środku. Najlepiej, jeżeli je hodujemy we własnym warzywniku, zbierać je chłodnym rankiem, kiedy jeszcze rosa nie obeschła i zaraz kwasić, o ile to niemożliwe, wrzucać w zimną wodę, lepiej z lodem, żeby nie więdły, ale nie moczyć dłużej jak 6—8 godzin. Końców nie obcinać. Baryłkę wysłać liśćmi dębowymi, wiśniowymi, porzeczkowymi (z czarnych liście mają specjalny smak, który nie wszyscy lubią), układamy ogórki jeden obok drugiego dość ściśle i równo przekładając również liśćmi, kawałkami obranego chrzanu, kto lubi czosnkiem. Napełnioną baryłkę zabić dnem, w którym powinny być dwa otwory. Przez jeden otwór będzie wychodziło powietrze przy napełnianiu beczki płynem. Na 50 litrów wody 2½ kg soli. Woda może być surowa, oraz dodać łyżkę saletry. Ponieważ woda wsiąka w ogórki i beczkę, należy nazajutrz jeszcze wody do pełna dolać i dopiero beczkę zabić szpuntami, uszczelnić smołą czy pechem i umieścić w lodowni, piwnicy w piasku lub zatopić w studni.

40. OGÓRKI KISZONE INACZEJ

Ułożyć ogórki, przekładając, jak wyżej, liśćmi, estragonem, chrzanem, na 2 kopy

ogórków wziąć 1 strąk czerwonego, tureckiego pieprzu, 1 główkę (nie ząbek) czosnku, którą rozdzielić na części. Koper kładzie się zawsze, już starszy z ziarnkami. Zagotować wodę biorąc na 50 l 2 kg soli, 1 dkg saletry i dolać po ostudzeniu szklankę spirytusu 92%. Dalej postępować jak w przepisie poprzednim. Żeby ogórki w żadnym razie nie wystawały nad wodę, na wierzch kładziemy wiązkę kopru z estragonem, deseczki itp.

41. OGÓRKI ZAPARZANE

Świeże, jędrne ogórki zaparzyć ukropem, następnie ułożyć w beczce, przekładając jak zwykle. Przegotować wodę z solą biorąc na 15 litrów soli ½ kg i szczyptę kwasku cytrynowego.

42. OGÓRKI ZIELONE

Ogórki ułożone w beczce zalać następującym płynem: na 50 l wody wsypać 7 szklanek soli, 1½ łyżki kwasku cytrynowego i litr 45° wódki. Wodę do ogórków leje się gorącą. Dalej jak zwykle.

43. OGÓRKI INACZEJ

Baryłkę natrzeć mocno pachnącymi ziołami, majerankiem, cząbrem, koprem, estragonem, liśćmi czarnych porzeczek. Na dno położyć liście, ogórki również przekładać liśćmi i ziołami, czosnku nie kłaść. Zalać wodą dając na 50 l 1⅓ kg soli.

44. OGÓRKI Z OCTEM

Ułożyć ogórki jak zwykle, przekładając liśćmi dębowymi, z wiśni, porzeczek, chrzanem, koprem, estragonem itp. Na każde 15 l wody wziąć 60 dkg soli i 3 szklanki dobrego octu, zagotować i gorącym płynem zalać ogórki. Po dwóch dniach dopełnić. Trzymać do zimy w lodowni.

45. OGÓRKI NA PIASKU

Przekładać ogórki jak zwykle liśćmi, chrzanem itp. oraz przesypywać piaskiem, dając na dno i jako wierzchnią warstwę piasek.

Piasek winien być wysuszony, biały, ostry, rzeczny, przesiany. Zalać płynem następującym. Na 15 l wody ⅓ kg soli, zagotować, ostudzić, zalać ogórki.

46. OGÓRKI W OCCIE

Ogórki te mają smak kupnych t. zw. puszkowych. Ułożyć w baryłce, równe, małe ogórki, przekładając zielenią, koprem, chrzanem, oraz na każde pół kopy ogórków, wziąć czerwony strąk tureckiego pieprzu, ale tak go zielenią owinąć lub odgrodzić, żeby nie dotykał bezpośrednio ogórków. Najlepiej położyć na dno pod liście i u góry na liście. Na 15 litrów octu wziąć szklankę soli, zagotować, nalać zimnym ogórki, nazajutrz lub po 2 dniach dolać, zatkać, zasmarować pechem. Trzymać w chłodnej piwnicy, ale nie w lodowni.

47. OGÓRKI W OCCIE INACZEJ

Ułożone w baryłce ogórki przełożone zielenią, koprem itp. zalać następującym płynem: na każde 15 litrów wody dać 60 dkg soli, łyżkę stołową kwasku cytrynowego i litr dobrego octu. Zagotować i gorącym zalać ogórki. Po dwóch dniach dolać, zamknąć, trzymać do mrozów w lodowni.

48. ŚWIEŻE OGÓRKI W ZIMIE

W czasie, gdy dni już chłodne, a noce zimne, zebrać rano co najpiękniejsze, jeszcze dobrze zielone ogórki obrać, pokrajać w plasterki jak na mizerię ale nieco grubiej. Układać ogórki w małe słoje, przesypując obficie suchą solą, uważając aby warstwy soli były nieco cieńsze od warstw ogórków. Na dnie i na wierzchu dać sól. Zawiązać pergaminem czy celofanem, trzymać w lodowni. Przed użyciem wymoczyć w wodzie.

49. MIZERIA Z OCTEM

Ogórki pokrajać jak na mizerię, włożyć w słoiki i zalać niezbyt mocnym octem, przegotowanym z pieprzem, ang. zielem i bobkowym listkiem. Zalać z wierzchu warstwą oliwy. O ile wystąpi pleśń, zmienić ocet. Mizeria taka trzyma się mniej więcej 2—3 miesiące.

50. OGÓRKI W MARYNACIE

Ogórki obrane przeciąć wzdłuż na ćwiartki, wybrać pestki, wytrzeć serwetką z nadmiaru soku, włożyć w wazę. Zagotować tyle dobrego octu aby pokrył ogórki, zalać gorącym ogórki. Na trzeci dzień zlać ocet, zagotować, znów zalać ogórki, na piąty dzień zabieg jeszcze powtórzyć. Na 20 ogórków wziąć łyżkę pieprzu i ang. ziela pół na pół, 5—6 goździków grubo przetłuczonych, dodać gorczycy w ziarnach 4 łyżki 3—4 ząbki czosnku, kilka kawałków obranego chrzanu, zmieszać wszystko razem,



308 P. P. Kostium smokingowy z wełny w kolorze pastelowym, bluzka z białego szyfonu ozdobiona walansienką, lub w tonie kostiumu z szyfonu, żorżety lub surowego jedwabiu. 309 P. P. Sukienka z matowego jedwabiu, przód bolerkowy, kamizelka szyfonowa z falbankami.







Lody

Nie pisaliśmy dotychczas o lodach, ponieważ będą one omówione dość szeroko w książce kucharskiej, wobec jednak życzeń Czytelniczek musimy się nimi dziś zająć.

Lody mają wiele zalet ale mają też i wadę. Z pierwszych należy podkreślić, że są smaczne i mogą zależnie od potrzeby, być zupełnie tanie. Są bardzo rozpowszechnione, a mimo to mogą stanowić deser bardzo wykwintnego obiadu.

Mają jeszcze jedną zaletę, przynajmniej powszechnie uważa się to za zaletę, a w gruncie rzeczy jest to właśnie owa jedna, jedyna wada ,że są bardzo zimne. Jest to bardzo dobre w dni upalne i po zmęczeniu i tańcu, oczywiście, ale niebezpieczne i zdradliwe. Mam wrażenie, że w chorobach przewodu pokarmowego, tak częstych w lecie, wina leży częściej po stronie lodów i zimnych napojów, niż po stronie nadmiernego spożycia owoców.

To też trzeba je spożywać umiarkowanie co do ilości, ale przede wszystkim nie łykać dużymi dawkami, tylko brać do ust po trochu i dopiero po chwili połknąć, już prawie rozpuszczone.

O maszynkach do lodów nie ma co pisać, bo kupując, otrzymujemy co do każdej wyczerpujące pouczenie, chcę tylko rozwiać przesąd, że są one kosztowne i nie warto kupować małych.

Na wsi, czy w domu licznym i przyjmującym często gości, praktyczniejsza będzie maszynka na kilka litrów, ale dla małego gospodarstwa można znaleźć tanie blaszane komplety, pozwalające na szybkie zamrożenie porcji ,wystarczającej na 4—6 osób.

Chcąc zrobić lody oszczędne, dobrze jest mieć w domu zapas soli zielonej, denaturowanej, którą trzymają specjalne składy.

Należy pamiętać ,aby puszka była czysto utrzymana ,przed użyciem wyparzona. Lód naokoło dobrze ubity, przesypany solą z małą domieszką saletry. Masę, którą do puszki wlewamy, trzeba przecedzić, bo zwłaszcza przy zaparzaniu żółtek, łatwo się tworzą kłaczki ,które są w jedzeniu niemiłe. Założyć normalnie wiatraczek, zamknąć klamrę ,uważać aby ani lód ,ani sól nie dostały się do lodów. Kubełek z puszką trzeba wstawić do szaflika czy miednicy na podparciu z drewek czy cegieł, tak aby woda z topniejącego lodu miała gdzie odpływać.

Kiedy podczas kręcenia czujemy, że lody zgęstniały, usunąć wiatraczek, otwór zatkać ale kręcić jeszcze, w zależności od objętości masy, około ½ godziny, poczem zostawić puszkę starannie zatkaną, obłożoną lodem aż do chwili użycia.

LODY ŚMIETANKOWE

Ćwierć kg cukru pudru (względnie cukru miałko utłuczonego) utrzeć aż do pobielenia z 3—4 żółtkami. Wsypać szczyptę miałkiej wanilii, albo skórkę otartą z cytryny, wlać 3 szklanki śmietanki, postawić na ogniu i mieszać aż zgęstnieje, ale nie pozwolić się zagotować, przecedzić, ostudzić, ciągle mieszając, wlać w puszkę, zamrozić.

LODY WANILIOWE Z MLEKIEM

Pięć żółtek utrzeć z ¼ kg cukru i wanilią wlać litr gorącego mleka, ubijać jak w poprzednim przepisie. Kiedy zgęstnieje, odstawić, oziębić mieszając, dodać jedno ubite białko, wymieszać, przecedzić i wlać w puszkę, zamrozić.

ELEGANCKIE PODANIE LODÓW ŚMIETANKOWYCH

Chcąc podać elegancko lody śmietankowe czy waniliowe ,kładziemy na kryształowe miseczki niewielkie porcje lodów, na to dajemy świeże owoce jak poziomki, maliny, winogrona i t. p. albo też owoce z konfitur, osączone z soku, wszystko to pokrywamy kremem ubitym ze śmietanki.

Proporcja: dwie łyżki stołowe lodów, jedna łyżka owoców, jedna czubata łyżka kremu.

LODY KAWOWE

Zrobić napar z 30 — 40 gramów kawy w dobrym gatunku, tak aby otrzymać szklankę płynu. Cztery żółtka utrzeć do białości z 20 dk cukru, zaparzyć je 3 szklankami gorącego mleka, śmietanki lub pół na pół i kawą, postawić na piecu, mieszać aż zgęstnieją, mieszając ostudzić, przecedzić, dalej jak zwykle.

LODY CZEKOLADOWE

Czekolady 5 dk. utrzeć na tarce, zmieszać z 3 szklankami śmietanki czy mleka, połączyć z 3—4 żółtkami utartymi z 20—22 dk cukru ,podgrzewać mieszając do zgęstnienia. Kto lubi ,może dodać nieco wanili.

DOSKONAŁY SPOSÓB PODANIA LODÓW CZEKOLADWYCH

Lody czekoladowe dla urozmaicania podajemy jak następuje: Wlać w pucharek dwie łyżki niezbyt słodkiej, mocno oziębionej, czarnej kawy, włożyć dwie łyżki lodów czekoladowych ,pokryć bitym kremem ze śmietanki.

LODY OWOCOWE

Zrobić syrop z ¼ kg cukru, ostudzić. Pół litra przebranych i umytych poziomek, malin, moreli i t. p. przetrzeć przez sito, dodać do nich surowe białko, utrzeć w misce na równą pulchną masę, wymieszać z syropem, wcisnąć do smaku cytryny, zamrozić.

Jeżeli kolor lodów jest za blady, należy bądź podprawić sztucznym barwnikiem, bretonem, w odpowiednim kolorze albo sokiem z czarnych wiśni, czarnych porzeczek i t. p., zależy od rodzaju lodów.

*

Lody owocowe można podać posypane tym samym gatunkiem owocu, z jakiego są zrobione.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

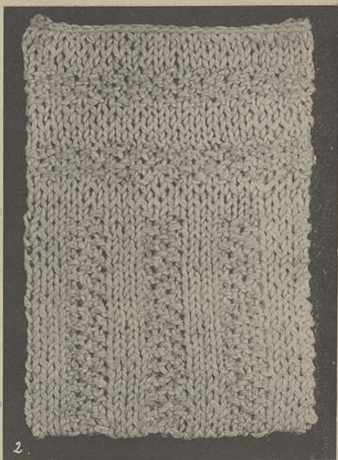
„AMBROZJA"

Dodatki: 1 paczka proszku budyniowego „Mandella" D-ra Oetkera, ½ litra mleka, 50 gr cukru, 1 paczka galaretki „Ambrozja" o smaku porzeczkowym D-ra Oetkera, kilka drobnych makaroników do ozdobienia.

Sposób przyrządzania: Z połowy proszku budyniowego ugotować według przepisu budyń „Mandella", ostudzić i wyłożyć do salaterki szklanej, wyłożonej przedtem makaronikami; po stężeniu położyć z wierzchu połowę niezupełnie stężałej galaretki porzeczkowej, przyrządzonej według podanego przepisu. Ostudzić zupełnie, ugotować z pozostałego proszku jeszcze jeden budyń, położyć go po ostudzeniu na stężałą galaretkę i ozdobić zimną leguminą drugą połową galaretki porzeczkowej, którą, gdy zacznie tężeć, należy ubić trzepaczką na gęstą pianę i położyć zwierzchu na leguminę. Można leguminę przyrządzić i bez makaroników.

Uwaga: Legumina ta jest jeszcze smaczniejszą, jeżeli się ją postawi na 1—2 godzin na lodzie.





2.

Trzy modele na druty

1. Szykowny żakiecik z granatowej wełny, w czerwone paski. Wykrój podany na tablicy.

Opis ściegu. 1 rząd: ✕ 5 oczek prawych; 2 oczka spuścić bez przerobienia, tak, aby nitka idąca z kłębka była na wierzchu ✕. Następny rząd i wszystkie parzyste, przerabiamy na lewo. 3-ci rząd i wszystkie nieparzyste — jak pierwszy.

Przez otrzymaną drabinkę, przewlekamy grubą czerwoną wełnę ,opuszczając zawsze jeden szczebelek. Zamiast wełny można wziąć podwójnie złożoną włóczkę. Do popielatego żakiecika wprowadzimy dwa kolory: granatowy i czerwony, przewlekając nitki na zmianę (jak na próbce). Wszystkie części żakiecika należy wykonywać ściśle podług wykroju. Odnosi się to również do następnych modeli, których wykroje również podane na tablicy.

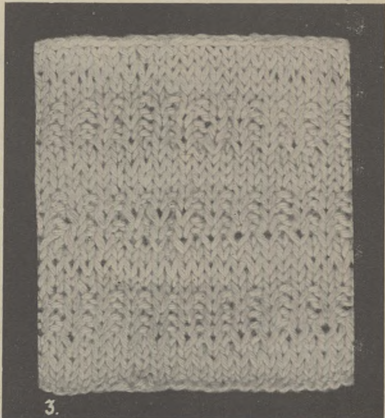
2. Ścieg na bluzeczkę nr. 2 składa się z pasów: pas z prawych oczek i pas ze ściegu ryżowego.

1 rząd: ✕ 3 prawe; 1 lewe; 1 pr.; 1 lew. ✕.

2 rząd: ✕ 3 lewe; 1 pr.; 1 lew. 1 pr. ✕. Po prawej stronie roboty, powtarzamy stale rząd pierwszy, po lewej — rząd drugi. Wykonanie pasków poziomych: ✕ 4 rzędy prawych oczek ,następne 4 ściegi ryżowego pojedyńczych ✕ 1 lew.; 1 pr. ✕. Pasek służący jako kołnierzyk i końce do zawiązania wykonamy oczkami prawymi.

3. Bluzeczka zapinana na drobne guziczki. Kołnierzyk wykonany ściegiem ściągaczkowym.

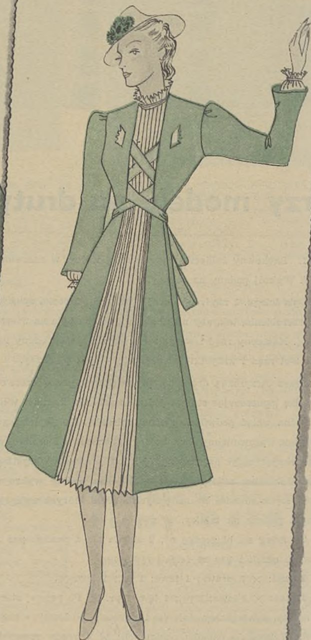
Opis ściegu: Pierwsze 5 rzędów same prawe oczka, następne 5 ściegu ściągaczkowego ✕ 1 pr., 1 lew. ✕. Te dwa pasy powtarzamy na zmianę. Zmieniamy ścieg zawsze po prawej stronie roboty.

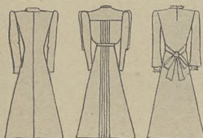


3.

310 P. P. Płaszcz z białej wełny z dużymi wyłogami, suknia z wełny lub matowego jedwabiu ,ozdobiona grupami plisek.

311 P. P. Suknia - palto, z wełny lub jedwabiu, przód z matowego jedwabiu lub żorżety drobno plisowany. Sznurowanie i szarfa z atłasowej wstążki albo aksamitki.





Konto P. K. O. nr 14.400. **Pocztowy przekaz rozrachunkowy nr 636.**

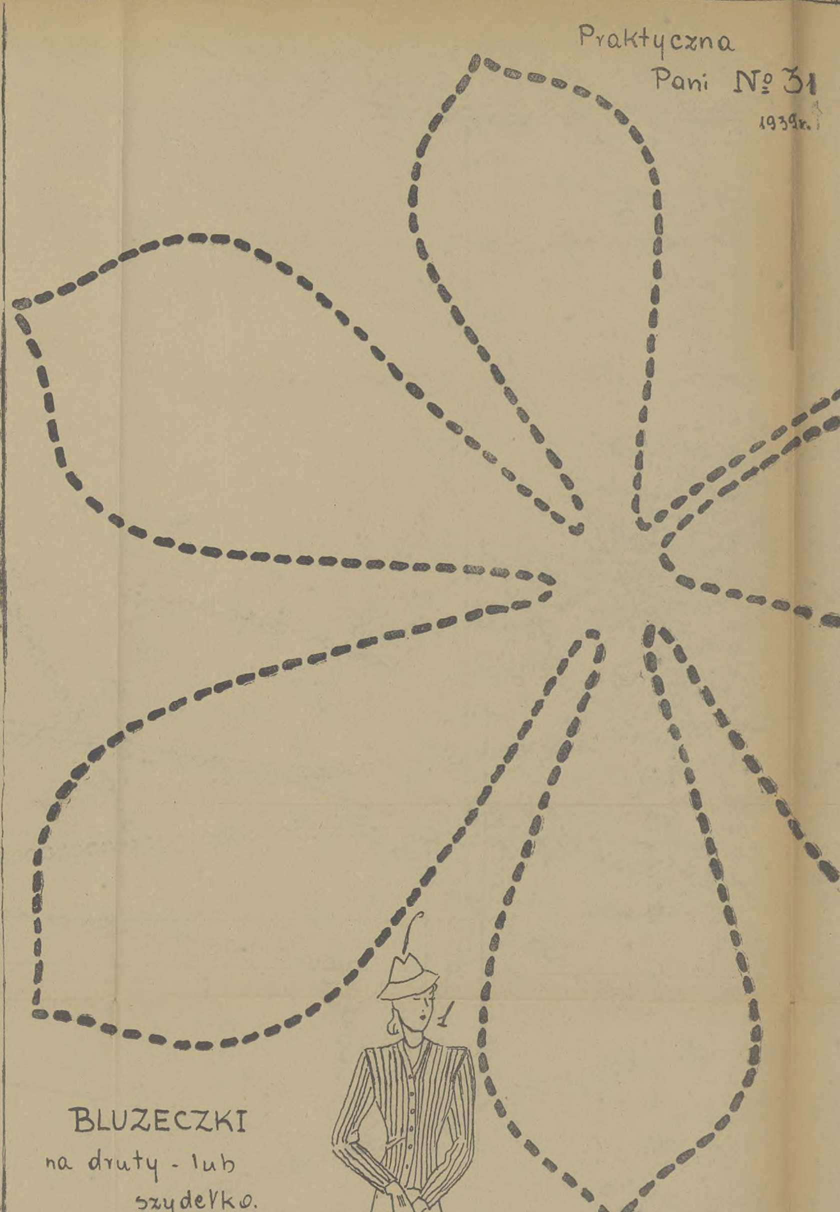
Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel. 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

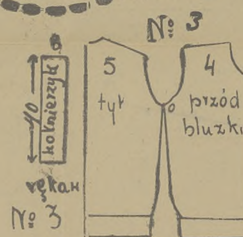
Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

WYDAWCA: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Praktyczna Pani № 31 1939 r.





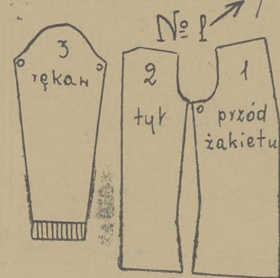




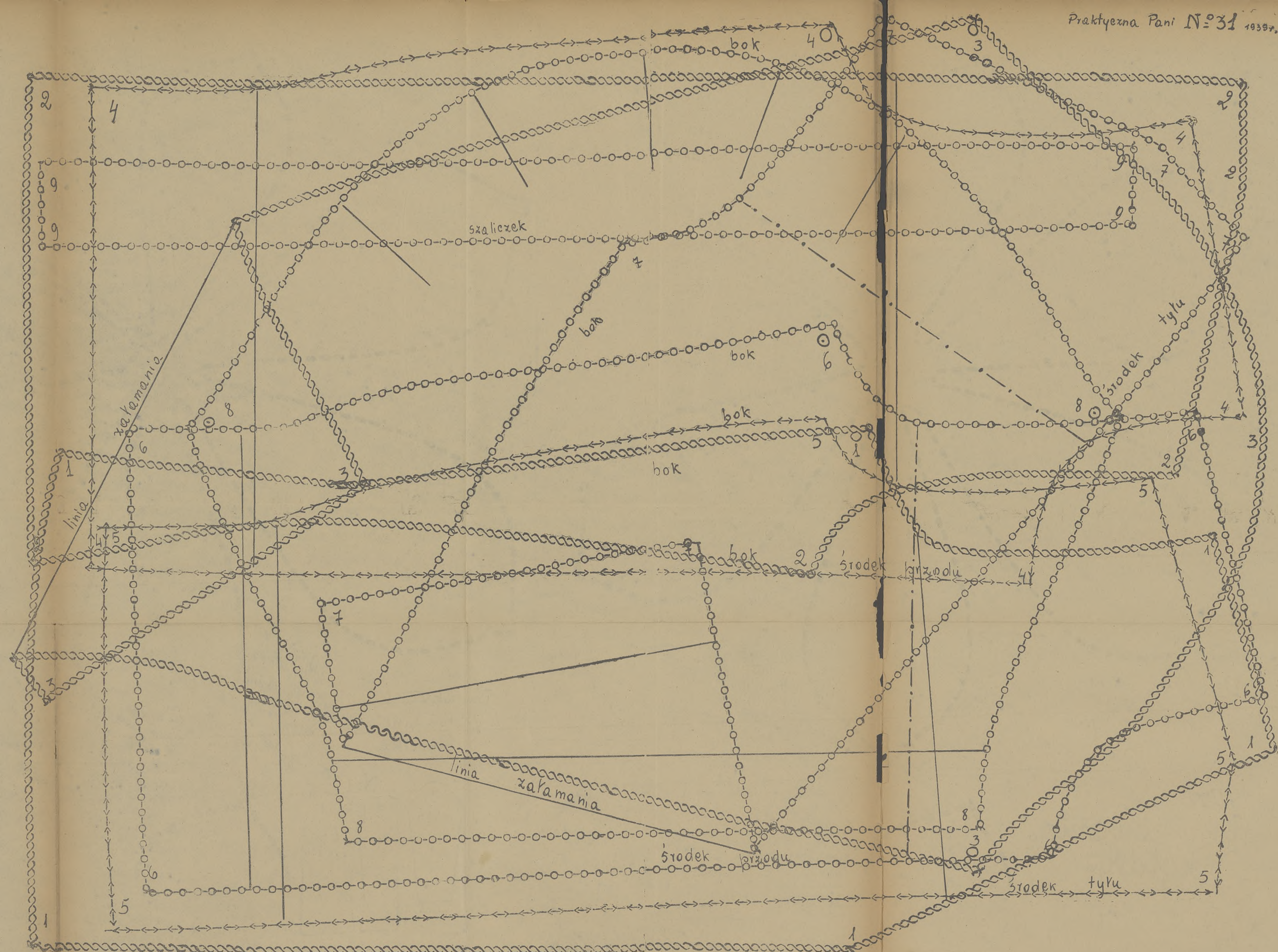
BLUZECZKI
na druty - lub szydełko.







wzór do pikowania kołdry.


bok
szaliczek
bok
bok
bok
bok
bok
linia załamania
środek przodu
środek tyłu
linia załamania
środek przodu
środek tyłu